

النشأة الإسلامية ٤٠

كُنُزُ الْفَوَائِدِ

فِي تَنْوِيجِ الْمَوَائِدِ

تحقيق

مانويلا مارين و ديفيد وايزن



بيروت ١٤١٣ هـ - ١٩٩٣ م

يُطْلَبُ مِنْ دَارِ النَّشْرِ فَرَانْتِسْ شَتَايْنِرْشْتِوتْكَارْت

النشرات الإسلامية

- جزء ١ مقالات الإسلاميين للإمام علي بن إسماعيل الأشعري، تحقيق هلموت ريتز، الطبعة الثانية، ١٣٨٢ هـ - ١٩٦٣ م.
- جزء ٥ بدائع الزهور في وقائع الدهور لمحمد بن أحمد بن إياس الحنفي، ٥ أجزاء في ٦ مجلدات، تحقيق محمد مصطفى.
- قسم ١/١ : من أول الكتاب إلى سنة ٧٦٤ هـ / ١٣٦٣ م، الطبعة الثانية، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م.
- قسم ٢/١ : من سنة ٧٦٤ هـ إلى سنة ٨١٥ هـ / ١٣٦٣ - ١٤١٢ م، الطبعة الثانية، ١٤٠٣ هـ - ١٩٨٣ م.
- قسم ٢ : من سنة ٨١٥ هـ إلى سنة ٨٧٢ هـ / ١٤١٢ - ١٤٦٨ م، الطبعة الثانية، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م.
- قسم ٣ : من سنة ٨٧٢ هـ إلى سنة ٩٠٦ هـ / ١٤٦٨ - ١٥٠١ م، الطبعة الثالثة، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م.
- قسم ٤ : من سنة ٩٠٦ هـ إلى سنة ٩٢١ هـ / ١٥٠١ - ١٥١٥ م، الطبعة الثالثة، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م.
- قسم ٥ : من سنة ٩٢٢ هـ إلى سنة ٩٢٨ هـ / ١٥١٦ - ١٥٢٢ م، الطبعة الثالثة، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م.
- قسم ٦ : باعتناء پاول كاله ومحمد مصطفى وموريس سورنهام، رتبت الفهارس آ. شِئْل، الطبعة الأولى، ١٩٤٥ م.
- الفهارس العامة للكتاب في ٦ مجلدات، إعداد محمد مصطفى :
- قسم ١/١ : الأعلام، الطبعة الأولى، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م.
- قسم ٢/١ : الأعلام، الطبعة الأولى، ١٤٠٦ هـ - ١٩٨٦ م.
- قسم ٢ : الموظفون والوظائف والحرفيون والحرف، الطبعة الأولى، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م.
- قسم ٣ : الأماكن والبلدان وتفاصيل معمارية، الطبعة الأولى، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م.
- قسم ٤/١ و ٢ : المصطلحات، الطبعة الأولى، ١٤١٢ هـ - ١٩٩٢ م.
- الوافي بالوفيات لصالح الدين خليل بن أبيك الصفدي.
- جزء ٦
- قسم ١ : من محمد بن محمد إلى محمد بن إبراهيم بن عبد الرحمن، تحقيق هلموت ريتز، الطبعة الثالثة، ١٩٨١ م.
- قسم ٢ : من محمد بن إبراهيم بن عمر إلى محمد بن الحسن بن محمد، تحقيق س. ديدريغ، الطبعة الثانية، ١٩٧٤ م.
- قسم ٣ : من محمد بن الحسين إلى محمد بن عبد الله، تحقيق س. ديدريغ، الطبعة الثانية، ١٩٨١ م.
- قسم ٤ : من محمد بن عبد الله إلى محمد بن محمود، تحقيق س. ديدريغ، الطبعة الثانية، ١٩٨١ م.
- قسم ٥ : من محمد بن محمود إلى إبراهيم بن سليمان، تحقيق س. ديدريغ، الطبعة الثانية، ١٩٨١ م.
- قسم ٦ : من إبراهيم بن سهل إلى أحمد بن طولون، تحقيق س. ديدريغ، الطبعة الثانية، ١٩٨١ م.
- قسم ٧ : من أحمد بن الطيّب بن خلف إلى أحمد بن محمد بن شراعة، تحقيق إحسان عباس، الطبعة الثانية، ١٩٨١ م.
- قسم ٨ : من أحمد بن محمد المرزوقي إلى إسحق الأندلسي، تحقيق محمد يوسف نجم، الطبعة الثانية، ١٩٨٢ م.
- قسم ٩ : من أسد بن إبراهيم إلى أيديكن البندقدار، تحقيق يوسف فان إس، الطبعة الثانية، ١٩٨١ م.
- قسم ١٠ : من أيدير إلى ثابت، تحقيق جاكلين سوبله وعلي عمارة، ١٤٠٠ هـ - ١٩٨٠ م.
- قسم ١١ : من ثامر إلى الحسن بن خلف، تحقيق شكري فيصل، ١٤٠١ هـ - ١٩٨١ م.
- قسم ١٢ : من الحسن بن داود إلى الحسين بن علي بن نما، تحقيق رمضان عبد التّوّاب، ١٣٩٩ هـ - ١٩٧٩ م.
- قسم ١٣ : من الحسين بن علي بن القم إلى دجين بن ثابت، تحقيق محمد الحجيري، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م.
- قسم ١٤ : من دحية بن خليفة الكلبي إلى زياد الأعجم، تحقيق س. ديدريغ، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م.
- قسم ١٥ : من زياد بن الأصغر إلى سنين، تحقيق بيرند راتكه، ١٣٩٩ هـ - ١٩٧٩ م.
- قسم ١٦ : من سهل إلى عبثر، تحقيق وداد القاضي، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م.
- قسم ١٧ : عبد الله، تحقيق دوروتيا كراولسكي، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م.
- قسم ١٨ : من عبد الأحد إلى عبد العزيز، تحقيق أيمن فؤاد سيد، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨ م.
- قسم ١٩ : من عبد العظيم بن أبي الأصبع العدواني إلى علان الشعوبي، تحقيق رضوان السيد، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٢ م.
- قسم ٢٠ : تحقيق رمضان عبد التّوّاب، قيد الإعداد.
- قسم ٢١ : من علي بن الحسين المسعودي إلى ابن دفترخوان، تحقيق محمد الحجيري، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨ م.
- قسم ٢٢ : من علي بن محمد بن رسم إلى عمر بن عبد النصير، تحقيق رمزي بعلبكي، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٣ م.
- قسم ٢٣ : تحقيق مونيكا كرونكه، قيد الإعداد.
- قسم ٢٤ : من فرقد العجلي إلى أبو الليث الحموي، تحقيق عدنان البيخيت ومصطفى الحياي، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٢ م.
- قسم ٢٥ : من ليل بنت أبي حنيفة إلى المعافي بن زكريا الجبري، تحقيق محمد الحجيري، قيد الإعداد.
- قسم ٢٦ : من المعافي بن عمران إلى نصر الله بن الحسن، تحقيق لويس بوزيه، قيد الإعداد.

قسم ٢٧: تحقيق أوتفريد فاينترت، قيد الإعداد.

قسم ٢٨: تحقيق إبراهيم شيوخ، قيد الإعداد.

قسم ٢٩: تحقيق ماهر جرار، قيد الإعداد.

جزء ١٨ الحكايات العجيبة والأخبار الغريبة، تحقيق هانس وير، الطبعة الأولى، ١٣٧٦ هـ - ١٩٥٦ م.

جزء ١٩ كتاب أسرار البلاغة لعبد القاهر الجرجاني، نقله من العربية وعلّق عليه هلموت ريتز، ١٣٧٩ هـ - ١٩٥٩ م.

جزء ٢٠ ديوان أبي نواس الحسن بن هانيّ الحكمي:

قسم ١: تحقيق إيفالد فاغنر، الطبعة الأولى، ١٣٧٨ هـ - ١٩٥٨ م.

قسم ٢: تحقيق إيفالد فاغنر، الطبعة الأولى، ١٣٩٢ هـ - ١٩٧٢ م.

قسم ٣: تحقيق إيفالد فاغنر، الطبعة الأولى، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨ م.

قسم ٤: تحقيق غريغور شورلر، الطبعة الأولى، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م.

جزء ٢١ طبقات المعتزلة لأحمد بن يحيى بن المرتضى، تحقيق سوسن ديفلد فلزر، الطبعة الثانية، ١٣٨١ هـ - ١٩٨٧ م.

جزء ٢٢ مشاهير علماء الأمصار، تصنيف محمد بن حبان البستي، تحقيق م. فلابشهر، الطبعة الأولى، ١٣٧٩ هـ - ١٩٥٩ م.

جزء ٢٣ نور القبس المختصر من المقبس في أخبار النحاة والأدباء والشعراء والعلماء لأبي عبيد الله محمد بن عمران المرزباني، اختصار أبي المحاسن يوسف بن أحمد بن محمود الحافظ اليمغوري:

قسم ١: تحقيق رودلف زهايم، الطبعة الأولى، ١٣٨٤ هـ - ١٩٦٤ م.

جزء ٢٤ كثر الولد لإبراهيم بن الحسين الحامدي، تحقيق مصطفى غالب، الطبعة الأولى، ١٣٩١ هـ - ١٩٧١ م.

جزء ٢٥ كتاب مكارم الأخلاق لأبي بكر عبد الله بن محمد بن عبد القرشي البغدادي المعروف بابن أبي الدنيا، تحقيق جيمز أ. بلي، الطبعة الأولى، ١٣٩٣ هـ - ١٩٧٢ م.

جزء ٢٦ كتاب النبات لأبي حنيفة أحمد بن داود الدينوري، الجزء الثالث، والنصف الأول من الجزء الخامس، تحقيق برنهارد لغين، الطبعة الأولى، ١٣٩٤ هـ - ١٩٧٤ م.

جزء ٢٧ حاشية على شرح بابت سعاد لعبد القادر البغدادي.

قسم ١: تحقيق نظيف خواجه. مراجعة محمد الحجيري، الطبعة الأولى، ١٤٠١ هـ - ١٩٨٠ م.

قسم ٢: تحقيق نظيف خواجه. مراجعة وفهرسة محمد الحجيري. الطبعة الأولى، ١٤١٠ هـ - ١٩٩٠ م. جزء ١ و ٢.

جزء ٢٨ أنساب الأشراف للبلاذري.

قسم ١: تحقيق محمود الغول، يعمل على إتمامه د. إحسان عباس، قيد الإعداد.

قسم ٢: تحقيق إحسان عباس، قيد الإعداد.

قسم ٣: تحقيق عبد العزيز الدوري، الطبعة الأولى، ١٣٩٨ هـ - ١٩٧٨ م.

قسم ٤: جزء ١: تحقيق إحسان عباس، الطبعة الأولى، ١٤٠٠ هـ - ١٩٨٠ م.

قسم ٤: جزء ٢: تحقيق عبد العزيز الدوري، قيد الإعداد.

قسم ٥: تحقيق وداد القاضي، قيد الإعداد.

جزء ٢٩ نظم الدر والعقيان لمحمد بن عبد الله بن عبد الجليل التنسي، القسم الرابع في محاسن الكلام، تحقيق نوري سودان، الطبعة الأولى، ١٤٠١ هـ - ١٩٨٠ م.

جزء ٣٠ كتاب النجاة لأحمد الناصر، تحقيق ف. مادلونج، الطبعة الأولى، ١٤٠٥ هـ - ١٩٨٥ م.

جزء ٣١ سيرة الملك الظاهر لابن شدّاد، تحقيق أحمد حطيط، الطبعة الأولى، ١٤٠٣ هـ - ١٩٨٣ م.

جزء ٣٢ علم الجدل في علم الجدل لنجم الدين الطوفي الحنبلي، تحقيق ف. هابزيش، الطبعة الأولى، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٧ م.

جزء ٣٣ كتاب فيه بدء الإسلام وشرائع الدين لابن سلام الإياضي، تحقيق فيرنر شوارتس والشيخ سالم بن يعقوب، الطبعة الأولى، ١٤٠٦ هـ - ١٩٨٦ م.

جزء ٣٤ معجم ابن الشجري، ما اتفق لفظه واختلف معناه، تحقيق عطية رزق، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٢ م.

جزء ٣٥ ثلاثة مصنفات للحكم الترمذي، تحقيق بيرند راتكه، الطبعة الأولى، ١٤١٢ هـ - ١٩٩٢ م.

جزء ٣٦ كتاب الفتن والملامح لنعم بن حماد، تحقيق لورنس كوزراد، قيد الإعداد.

جزء ٣٧ كتاب دول الإسلام الشريفة للبيهقي، تحقيق أولريش هارمان وصبحي ليب، تحت الطبع.

جزء ٣٨ المسرح الشعبي العربي في القاهرة ١٩٠٩، مانفريد فويديش وجاكوب م. لنداو، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٣ م.

جزء ٣٩ نزعة المقلتين في أخبار الدولتين لابن الطوير، تحقيق أيمن فؤاد سيد، الطبعة الأولى، ١٤١٢ هـ - ١٩٩٢ م.

جزء ٤٠ كثر الفوائد في تنوع الموائد، تحقيق مانويلا مارين وديفيد وايتز، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٣ م.

جزء ٤١ كتاب الواضح في أصول الفقه لابن عقيل، تحقيق جورج مقدسي، تحت الطبع.

مَانَوِيْلا مَا رِيْنُ و دِيْقِيْدَ وَيْئِنز

كُنْزُ الْفَوَائِدِ

فِي تَنْوِيجِ الْمَوَائِدِ

النشيد الأسمائي

اسمها هلموت ريت

يُصَدِّدُهَا

لِجَمْعِيَّةِ الْمُسْتَشْرِقِينَ الْأَلْمَانِيَّةِ

أُولَرِيش هَارْمَان وَأَرِيكََا كِلَاسِن

جُزء ٤٠

جميع الحقوق محفوظة

الطبعة الأولى

١٩٩٣

طُبِعَ على نفقة وزارة الأبحاث العلمية والتكنولوجية التابعة لالمانيا الاتحادية

بإشراف المعهد الالمانى للأبحاث الشرقية في بيروت

في المطبعة الكاثوليكية ش.م.ل.، بيروت - لبنان

جدول محتويات الكتاب

مقدمة المؤلف

في وصايا الطَّبَّاح وآدابه وما يعتمد عليه	٥	الباب الأول :
في الخبز وكيفية، وما يصنع من عجنه وخبزه ،		الباب الثاني :
وعمل الخبز المطيب والمبزر	١٠	
في تدبير الماء المشروب المرمّل بالثلج المضروب	١٢	الباب الثالث :
في خاصيّة الماء المبرد في الهواء ، وما قالت فيه الحكماء	١٣	الباب الرابع :
في أنواع الأطعمة من الحلو والحامض والساذج ...	١٣	الباب الخامس :
في عمل المري وخزن ماء الحصرم وماء الليمون ...	٦٣	الباب السادس :
فيما يُعمل من بيض الدجاج من العُجج والمبعثرات	٦٩	الباب السابع :
فيما يتغذى به العليل من مزورات البقول	٨١	الباب الثامن :
فيما يُعمل من أنواع السمك من سائر ألوانه	٨٩	الباب التاسع :
فيما يُعمل من الحلوى من سائر أصنافها	١٠٣	الباب العاشر :
في الجوارِشَنات والمعاجن والأشربة التي تقدّم قبل		الباب الحادي عشر :
الطعام وبعده	١٣١	
في عمل الفقّاع والأقسما والشش وغير ذلك	١٤٦	الباب الثاني عشر :
في نقوع المشمش اللّوزي وصفة عمله	١٦٢	الباب الثالث عشر :
في صفة عمل أدوية القرف	١٦٥	الباب الرابع عشر :
في عمل الخردل اللطيف الحارّ والحريّف	١٧٣	الباب الخامس عشر :
في عمل أنواع الصلوصات	١٧٩	الباب السادس عشر :
فيما يُعمل من أنواع اللبن من الكوامخ والجالحق والكبر		الباب السابع عشر :
والزعر والبيراف والقنبريس	١٨٥	

الباب الثامن عشر:	في تحليل اللَّفْت من سائر أنواعه ، وأعمال الزيتون وسائر المخلَّلات من الفواكه وغيرها ، وتمليح الليمون والكَبَاد وغير ذلك مما يناسبه ١٩٥
الباب التاسع عشر:	في صُنْعَة عمل البوارد من البُقُول وغيرها ، وصنعة الحمص كسا وغيره ٢١٨
الباب العشرون:	في الخلال والطَّيب الذي يُطَيَّب به ، وإزالة أثر الطعام كالأَشْنَان المطَّيب والصابون المطَّيب ، والأدهان المبخرة التي تقلع رائحة الزفر وغير ذلك ٢٢٦
الباب الحادي والعشرون:	في البُخُورَات الطَّيْبَة المَقْوِيَة للنفس والقلب ، وصنعة أدوية العرق، والحبوب المطَّيْبَة للنكهة، المَقْوِيَة للشهوة والمعدة، المعينة على الباء ٢٣٢
الباب الثاني والعشرون:	في صُنْعَة الذرائر المطَّيْبَة المملوكة ، والمياه المصعدة من الماء ورد والمسك والزعفران والعود والصندل والقرنفل والكافور والسنبل وغير ذلك من مياه الفواكه كالأترج والآس وزهر النارنج والريحان ٢٣٨
الباب الثالث والعشرون:	في اذخار الفواكه إلى غير أوانها مثل الخوخ والمشمش والعنب والسفرجل والقراصيا والتوت والتفاح وغير ذلك ، وعمل الرُّطْب والبُسْر وإظهاره في غير أوانه ، وإظهار الورد في غير أوانه. واذخار الخيار والقثاء والمعجور والبادنجان والليمون إلى غير وقته ٢٥١
ملحق ٢٦٥
الحواشي ٢٩١

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي نطقَتْ بحكمته الأطيَّار وسبَّحت⁽¹⁾ بعظمته الحيَّتان⁽²⁾ في قرار البحار⁽³⁾ آناء الليل وأطراف النهار.

أمَّا بعد، فإنِّي⁽⁴⁾ ذاکر في کتابي هذا⁽⁵⁾ من الحلو والحامض والسادج والمقلبيّ والمَشْوِي وأصنافِ عملِ الحَلْوَى والعَجَازِيب وما أشبهها، وأصنافِ أعمالِ السمك من سائر صنوفه وصلوصاته⁽⁶⁾ وصباغه⁽⁷⁾. وأصنافِ المُخَلَّلَات والمُخْرَدَلَات، وما يُعْمَلُ من الألبان من الأصناف كالبيراف والحاجق والكبر والقنبريس⁽⁸⁾ والكامخ وغير ذلك⁽⁹⁾. وأعمالِ المشروبات من سائر أصنافها كالقُفَّاع والأقمأ والشش⁽¹⁰⁾ والسويا ونقوع المشمش المطيب وغير ذلك، وأصناف ما يستعمل بعد الطعام من المهضّمات من الأشربة والمعاجين والجوارِشَنَات⁽¹¹⁾ وغير ذلك مما يناسبه. ثم بعد ذلك أعمالِ الطيب الأَشْنَان⁽¹²⁾ المطيب والصابون المطيب/والبُخورات والذرائر⁽¹³⁾ والتصعيدات وأدوية العرق. ثم أذكر⁽¹⁴⁾ بعد ذلك أدخار الفواكه وغيرها وخزنها إلى غير أوانها. ولمَّا كَمُلَ⁽¹⁵⁾ جميعه⁽¹⁶⁾ سميتُه⁽¹⁷⁾ كثر الفوائد في تنويع الموائد، وبالله أستعين وعليه أتوكل وهو حسبي ونعم الوكيل⁽¹⁸⁾.

في وصايا الطباخ وآدابه وما يعتمد⁽¹⁹⁾ عليه.
الباب الأول :
في الخبز وكيفية⁽²⁰⁾ وما⁽²¹⁾ يصنع من⁽²²⁾ عجنه وخبزه
الباب الثاني :
وعمل الخبز المطيب والمبزّر⁽²³⁾.

في تدبير الماء المشروب المرمّل⁽²⁴⁾ بالثلج المضروب⁽²⁵⁾.
الباب الثالث :
في خاصيّة⁽²⁶⁾ الماء المبرّد في الهواء وما قالت فيه الحكماء.
الباب الرابع :
في أنواع الأطعمة من⁽²⁷⁾ الحلو والحامض والسادج./
الباب الخامس :
في عمل المَرّي⁽²⁸⁾ وخزن ماء الحصرم وماء⁽²⁹⁾ الليمون.
الباب السادس :

- الباب السابع : فيما يُعمل من بَيْض الدجاج من العجج والمبعثرات .
- الباب الثامن : فيما ⁽³⁰⁾ يتغذى به العليل من مزوّرات البقول .
- الباب التاسع : فيما ⁽³⁰⁾ تعمل من أنواع ⁽³¹⁾ السمك من سائر ألوانه .
- الباب العاشر : فيما يُعمل من الحلوى من سائر أصنافها .
- الباب الحادي عشر : في الجوارِشَنات ⁽³²⁾ والمعاجين والأشربة التي تُستعمل قبل الطعام وبعده .
- الباب الثاني عشر : في عمل الفُقّاق والأقما والشش ⁽³³⁾ وغير ذلك ⁽³⁴⁾ .
- الباب الثالث عشر : في نُقوع المشمش/اللّوزي وصفة ⁽³⁵⁾ عمله .
- الباب الرابع عشر : في صفة ⁽³⁵⁾ عمل أدوية القرف .
- الباب الخامس عشر : في عمل الخَرْدَل اللطيف الحارّ الحريّف .
- الباب السادس عشر : في عمل أنواع الصلوصات ⁽³⁶⁾ .
- الباب السابع عشر : في أنواع يعمل من اللبن من الكوامخ والجالحق والكبر والزعر ⁽³⁷⁾ والبيراف والقنبريس ⁽³⁸⁾ .
- الباب الثامن عشر : في تخليل اللّفّت من سائر أنواعه ، وأعمال الزيتون وسائر المُخلّلات ⁽³⁹⁾ من الفواكه ⁽³⁹⁾ وغيرها ، وتمليح الليمون والكباد وغير ذلك مما ⁽⁴⁰⁾ يناسبه ⁽⁴⁰⁾ .
- الباب التاسع عشر : في صَنعة عمل البوّارد ⁽⁴¹⁾ من البُقول وغيرها ، ⁽⁴¹⁾ وصنعة ⁽⁴²⁾ الحمّص كسا وغيره/ .
- الباب العشرون : في الخلال والطيب الذي يُتطّيب به ⁽⁴³⁾ وإزالة أثر ⁽⁴³⁾ الطعام كالأسنان المطيب والصابون المطيب والأدّهان المبخّرة التي تقلع رائحة الزفر وغير ذلك ⁽⁴⁴⁾ .
- الباب الحادي والعشرون : في البُخُورات المطيِّبة المقيّوة للنفس والقلب ، وصنعة أدوية العرق ⁽⁴⁵⁾ والحبوب المطيِّبة للنكهة المقيّوة للشهوة والمعدّة المعيّنة على الباه .
- الباب الثاني والعشرون : في صَنعة الذرائر ⁽⁴⁶⁾ المطيِّبة الملوكية ، والمياه المصعّدة من الماء ورد ، والمِسْك والزعفران والعود والصنّدل والقرنفل والكافور والسنبيل وغير ذلك من مياه الفواكه كالأنرج

3r

3v

والآس وزهر⁽⁴⁷⁾ النارنج والريحان⁽⁴⁸⁾ .

الباب الثالث والعشرون : في اذخار⁽⁴⁹⁾ الفواكه إلى غير أوانها مثل الخوخ⁽⁵⁰⁾

4r

والمشمش/والعنب والسفرجل والقراصيا والتوت والتفاح

وغير ذلك ، وعمل الرطب والبُسْر وإظهاره في غير أوانه ،

وإظهار الورد⁽⁵¹⁾ في غير أوانه ، واذخار⁽⁵²⁾ الخيار

والقثاء والعجور والباذنجان والليمون إلى غير وقته⁽⁵³⁾ .

الباب الأول

في وصايا يلزم الطَّبَّاح معرفتها

- ينبغي⁽⁵⁴⁾ أن يكون⁽⁵⁴⁾ الطَّبَّاح⁽⁵⁵⁾ لَبِقًا⁽⁵⁶⁾ عارفًا بقوانين الطبخ ، بصيرًا
بصنعتة ، وليتعاهد⁽⁵⁷⁾ قصّ أظفاره بحيث لا يحيف عليها فتقرح ، ولا يتركها تطول⁽⁵⁸⁾
فتجمع الأوساخ فيها . وليختار⁽⁵⁹⁾ من القدور البرام ثم الفخّار ، وعند الضرورة
اللدسوت النحاس المبيضة . وأردأ ما طبخ في قدر نحاس قد نصل⁽⁶⁰⁾ بياضها . ويختار^٦
من الحطب ما كان جافًا وليس له دخان⁽⁶¹⁾ لنداوته كحطب الزيتون والسديان اليابس
والدفلى⁽⁶²⁾ ، والأشجار التبوعية⁽⁶³⁾ وكلّمًا فيه ندواة ، ثم يعرف مقدار الوقيد⁽⁶⁴⁾ .
ويكون⁽⁶⁵⁾ الملح أندرائيًا ، فإن عَسُرَ فالمالح النقي الأبيض الخالص/من التراب 4v
والحجارة ، وأجوده ما حُلّ وعقد . ومن الأباذير⁽⁶⁶⁾ ما كان حديثًا ، ومن الكسفرة⁽⁶⁷⁾
والكراويا⁽⁶⁸⁾ والكمّون ما كان جافًا ، ومن الدارصيني⁽⁶⁹⁾ ما كان خشبُه ثخينًا⁽⁷⁰⁾
ملتفًا ذكي الرائحة⁽⁷¹⁾ ، ومن المصطكاء⁽⁷²⁾ ما كان⁽⁷¹⁾ كبارًا أبيضًا⁽⁷³⁾ برّاقًا غير دقّ ١٢
نقيًا ، ومن الفلفل ما كان حديثًا ، ومن الزنجبيل ما كان غير مسوّس . ويبالغ في تنقية
الأباذير ولا يطرح⁽⁷⁴⁾ منها إلّا ما يستعمله ، لثلاً ينحل قوّته . وليغسل الأواني والقدور
بالطين الحر والأشنان والورد اليابس ، وليبخّر الزبادي بالمصطكاء والعود⁽⁷⁵⁾ ، ثم يغرف ١٥
فيها ويمسح القدور بعد غسلها بورق النارج أو ورق الأترج مفروكين . ويختار لدقّ
اللحم هاوئًا⁽⁷⁶⁾ من حجر ، وللأباذير هاوئًا⁽⁷⁷⁾ من نحاس . ويوفر الأباذير في الساذج
والقلايا⁽⁷⁸⁾ والنواشف حلوها وحامضها ، ويقتصد منه في الحامض ذوات الأمراق . ١٨
والأصل في الطبخ⁽⁷⁹⁾ أخذ رغوّة⁽⁸⁰⁾ اللحم وزبده ووسخه وما غشاه⁽⁸¹⁾ / يطفو 5r
عليه عند الغليان ، والغسل⁽⁸²⁾ قبل ذلك بالماء الحارّ والملح وتنقيته⁽⁸³⁾ من الغُدّد
والعُروق والأغشية ، وتعريق اللحم في السواذج والقلايا بالدهن ويسير من شيرج ، فإنّه ٢١
أصل لذهاب⁽⁸⁴⁾ الزفرة قبل سلقه . وأن يترك يتزل⁽⁸⁵⁾ على نارٍ هادئة بعد إنضاجه⁽⁸⁶⁾

بساعة^(٨٧) واحدة. وليصلح^(٨٨) المالح والعفص^(٨٩) بالسلق في الماء العذب، وإصلاح الحامض بالملح وإصلاح النقية^(٩٠) بالأبازير.

واصلق المهزول قبل طبخه، وادهنه قبل شيه^(٩١). وضع^(٩٢) تحته إناء^(٩٣) فيه^(٩٤) ماء

عذب، واخرج المشوي وفيه بقية من رطوبته، وتبالغ في تنقية اللحم من فضلاته. وخذ الساطور لقطع العظام حتى لا يتشظى، والسكاكين لقطع اللحم وتشرجه لئلا يزفر.

ويتعاهد الخوان بالخرذل، وافرد لكل قدر مغرفة، وللبصل سكين لا تقطع بها شيء غيره. ونظف^(٩٥) جوانب القدور، وإن^(٩٦) اضطرتت إلى ماء يزداد في القدر فليكن

حارًا. ولا^(٩٧) تدق الأبازير / والقلوب في هاونا به أثر زفر^(٩٨)، ولا العصارات. ولا

تغرف^(٩٩) من القدور إلا بعد سكون غليانها وحدة نارها. وإذا ملحت القدرة^(١٠٠) فألقي فيها من البردي^(١٠١) قطعة يسيرة، فإنه يلقط ملحها ولا يبقى له أثرًا^(١٠٢) البتة. ويلقط دخان القدر. وإذا دخن^(١٠٣) القدر فأرم^(١٠٤) فيها بندقًا فارغًا فإنه يلقط

دخانها^(١٠٥)، وكذلك إذا كان اللحم متنا. ولا يسمط الكرش إلا بالجير^(١٠٦) تدره عليها ويجرد^(١٠٧) وسخها، فإنه يخرج كالكاפור. واغسل يدك قبل الغرف وبخرها من

رائحة البصل. وفي كل الطيخ نبت^(١٠٨) اللحم الغليظة لينضج واسلقه^(١٠٩) بالماء والمالح. واجتنب نار الحطب الرطب، وأوفق^(١١٠) النار ما كان حطبه ندي. وإذا أردت

أن ينهر^(١١١) اللحم سريعًا^(١١٢) فألق^(١١٣) عليه بورقًا في القدر أو شمعًا^(١١٤) أو قضبانًا أو^(١١٥) من ورق^(١١٦) البطيخ أو قشوره. وإذا طبخت الأشربة، فإذا جلست نار^(١١٧)

الدست فليكن قدامك وعاء فيه ماء وخرقة^(١١٨) بيضاء نظيفة^(١١٩) وكلما رأيت حافة الدست أو أجنابه^(١٢٠) تتغير / امسحها بالخرقة المبلولة بالماء فإنك تأمن تغييره وخرقه.

وكل فاكهة تلقى^(١٢١) على الجلاب المعقود لعمل الشراب ينبغي أن يغلى فيه حتى ينضج ويعلوريمها، فتتزع ويؤخذ^(١٢٢) له قوام الأشربة ما خلا شراب الليمون والحماض^(١٢٣)

فإنك إن تركته فسد وتغير. فينبغي أن يؤخذ له قوام الشش^(١٢٤) ويلقى عليه فاكهته. واتركه حتى ينعد وينحل^(١٢٥) ويمترج، وارفعه سريعًا^(١٢٦) واتركه في جفان أو^(١٢٧)

مواجير^(١٢٧) مبلولة^(١٢٨) مهياة كذلك^(١٢٩) حتى يبرد، وأودعه في البراني، وامسح ظاهر البراني بالشيراج، ونظف^(١٣٠) المواضع التي تجعلها فيه من كل شيء حلوي يقع على الأرض فإنها تحرس^(١٣١) من النمل^(١٣٢). إن لحم البقر لا يطيب إلا في السكباج،

ولحم العجول الغلاظ تصلح^(١٣٣) للهريسة، واللحم السمين من الثني^(١٣٤) من^(١٣٥)

٣

٦

5v

٩

١٢

١٥

١٨

6r

٢١

٢٤

٢٧

- الضمان يصلح للهريسة والأرزية⁽¹³⁶⁾ والفريكية⁽¹³⁷⁾ والإطرية⁽¹³⁸⁾ وما شاكلهم ، وكل لحم سمين من سائر اللحوم فاطبخه⁽¹³⁹⁾ من الهزيل⁽¹⁴⁰⁾ . والسكباج لا يصلح له إلا لحم غليظ سمين . ومما يطيب أكله / معها الجرجير ، ومع الكشكية الفجل ، ومع ٣ الحصرمية النعنع⁽¹⁴¹⁾ . والباذنجان لا يقع إلا في المحمضات ، إلا ما كان من القلايا اليابسة والرطبة دون ألوان الكبار⁽¹⁴²⁾ . الثوم يفتق روائح سائر الألوان الكبار ذوات المرق وذوات الحبوب والبقول ، ويزيد في طيبها⁽¹⁴³⁾ . والفلفل يدخل في سائر الألوان الكبار وله فيها موقع وخاصة⁽¹⁴⁴⁾ في الاسبيداجات⁽¹⁴⁵⁾ والطباهجات وسائر الأشياء⁽¹⁴⁶⁾ المبزرة⁽¹⁴⁷⁾ وكذلك قطع الدارصيني والخولنجان في الألوان الكبار فالوجه⁽¹⁴⁸⁾ فيها أن تشدخا شدخاً⁽¹⁴⁹⁾ قوياً ليخرج بذلك الرائحة والطعم ، ويغني⁽¹⁵⁰⁾ فيه القليل⁽¹⁵¹⁾ عن الكثير . والاسفاناخ⁽¹⁵²⁾ والجرجير يطيب في السماقية إذا طرح⁽¹⁵³⁾ فيها ، والزجسية⁽¹⁵⁴⁾ أيضاً وقلوب السلق وأضلاعه في الكشكية ، وكذلك⁽¹⁵⁵⁾ قلوب⁽¹⁵⁶⁾ الخخص⁽¹⁵⁷⁾ والمصفر⁽¹⁵⁸⁾ الرطب ، فإن عدم فرق⁽¹⁵⁹⁾ عليها يابس عند ١٢ العرف⁽¹⁶⁰⁾ . والقرع يوافق في طيبخ السكباج وغيره إلا أنه بها⁽¹⁶¹⁾ أخص ، وكذلك الكرفس والسذاب في السكباج والتفاح الحامض وعصار⁽¹⁶²⁾ الكرم والطرخون / في الرمانية . والصمغ العربي المسحوق ودقيق الأرز ودقيق الحمص مما يخثر⁽¹⁶³⁾ الطعام . ١٥ وإذا أردت السكباج أن يكون قريص سحق⁽¹⁶⁴⁾ شيء من قشر البطيخ ويدر عليه بعد أن تغرف⁽¹⁶⁵⁾ ليزين⁽¹⁶⁶⁾ أو تعتمد إلى أصل⁽¹⁶⁷⁾ الكزبرة⁽¹⁶⁸⁾ الخضرء تعرك⁽¹⁶⁹⁾ بها القصعة التي تغرف فيها⁽¹⁷⁰⁾ فإنه تفرص . ويختار من القدور الملسة العلية⁽¹⁷¹⁾ ١٨ السمك الواسعة الجرف⁽¹⁷²⁾ فإنها أحمد لعاقبتها ، وكذلك قدور الطباهجات والقلايا لتتمكن من تحريكها ، وقل ما يقلى فيها ، وإذابة ما يذوب فيها . وينبغي أن لا تصب الزيت في القدر إلا بعد نزع الرغوة⁽¹⁷³⁾ ولا⁽¹⁷⁴⁾ تنزع الرغوة إلا بمغرفة مثقبة ليزل الدسم وتبقى الرغوة في المغرفة⁽¹⁷⁴⁾ . وإذا طبخ شيء من الحبوب لا تحرك حتى تنزل به عن النار ثلاثاً بشيط . وإن كان في شيء من اللحوم المطبوخة غليظاً⁽¹⁷⁵⁾ اطرح⁽¹⁷⁶⁾ فيه بورق أو قشر بطيخ يابس مسحوق . وإذا كان في اللحم تغير وزفرة فدق⁽¹⁷⁷⁾ له الجوز دقاً ناعماً ، وذلك⁽¹⁷⁸⁾ به دلكاً بليغاً ، ويطرح معه في القدر فإنه / يذهب الزفرة⁽¹⁷⁹⁾ ٧٧ والتغير ويطيب⁽¹⁸⁰⁾ بدهنه⁽¹⁸¹⁾ طعم اللون . ولا يجب أن تغطى القدر لتدور روائح الأباذير فيها ويجتمع⁽¹⁸²⁾ دسما في أعلاها إلا بعد أن ينحى⁽¹⁸³⁾ اللهب⁽¹⁸⁴⁾ من

- تحتها حتى تبقى (١٨٥) جمر لّين (١٨٦) وإلا تدخنت. ولا يطرح فيها الملح إلا بعد (١٨٧)
- الفراغ (١٨٨) حتى يكون آخر ما يعمل فيها، لأنه مما لا يحتاج إلى نضج ولا عمل للنار ٣ فيه، ومتى طرح في أول الأمر (١٨٩) ومرق (١٩٠) المرق ربّما (١٩١) يكون زائداً أو ناقصاً (١٩١). وإذا (١٩٢) طرح أخيراً على مقدار قد اشتق (١٩٣) كان بحسب ما يوجبه (١٩٤) لا سيّما والحبوب لا يجب طرح الملح (١٩٥) فيها إلا بعد انتهاء نضجها، وإلا لم تنضج أو يبطئ نضجها. وكذلك صبّ الخلّ على كلّ ما يصبّ عليه حتى الباقلاء المطبوخ، فإنّه إن عمل منه (١٩٦) بارد (١٩٧) وصبّ عليها الخلّ قبل (١٩٨) أكله بأدنى (١٩٩) وقت صلب حتى يرجع لحاله (٢٠٠) بتاً (٢٠١) وإتّما صبّه عليه في ساعة يؤكل. وليس يطيب القدر إلا بعد أن تهتدي (٢٠٢) أو (٢٠٣) يسكن فورها. وأمّا ٩ الأطحخة فما كثر مرّقه واحتيج إلى نشافة فبالنار (٢٠٤) أو نشف فاحتيج إلى زيادة الماء /. 8r
- وزيادة حاجة (٢٠٥) إن لم يكن الماء مقنعا (٢٠٦) حتى يعود القدر الى الحال الذي تزيده (٢٠٧) إلا ما كان من (٢٠٨) هريسة أو أرزية (٢٠٩) أو لوية أو أصناف الحبوب، وما يقع معها من البقول فإنّه متى زيد (٢١٠) فيه بعد انتهائه فسد (٢١١) في جميع أحواله وذهب طعمه، ولو كان قبل ذلك في غاية الطيبة (٢١٢) والجودة. وهذا مما ينبغي للطباخ أن يقدر (٢١٣) حاجته من الماء في أوّله حتى لا يعجز عجزاً يحتاج إلى تجديد ما عليه. ١٥
- والمقصود من الطبخ حسن تأليف حوائج الشيء المطبوخ حتى يعتدل (٢١٤) ولا يكون بعضه غالب على بعض. والواجب والصواب في البصل المقطّع لسائر ألوان الطبخ أن يغسل بعد تقطيعه بالماء غسلاً جيّداً ثم تلقى في القدر وأن تكون له سكّين مفردة ممسوحة ١٨ بالزيت المطيب (٢١٥) قبل استعمالها لذلك ويقطّع بها الثوم (٢١٦) والبصل لا غير. وينبغي أن (٢١٧) يكون سكاكين التفصيل قويّة وسكاكين التشريح رقيقة/حادّة قاطعة ليعينه. 8v
- وكلّما كان من بادنجان وقرع فالواجب أن يطرح (٢١٨) بعد تقطيعه في ماء وملح ساعة جيّدة قبل طرحه في القدر. وما كان يلقى من البادنجان في لون أبيض (٢١٩) مثل مضيرة (٢٢٠) أو حصرية (٢٢١) فالواجب أن تقشر نجاه (٢٢٢) الأعلى ولباس أقماعه قبل طرحه في الماء والملح. والواجب (٢٢٣) على الطباخ أن يجعل لكلّ لونٍ مغرّة، ولا يستعمل مغرّة لون في لون آخر، إلا أن يكون شكله (٢٢٤) لئلا تختل (٢٢٥) عليه طعومها وألوانها. فأمّا الثريد فأطيبه ما كان من رقاق أو جردق أو كعك أو خبز (٢٢٦) نقي يات (٢٢٧) في مرق حامض ودهن (٢٢٨) محلى. وأطيب الثريد ما ثرد من (٢٢٩) مرق السكاج. وينبغي أن ٢٧

- تكون تسقية⁽²³⁰⁾ الثريد شعبانة⁽²³⁰⁾ من المرق والدسم بما⁽²³¹⁾ لا تفصل عنه ولا يقصر
 عن مقدار حاجته، وتترل⁽²³²⁾ بمقدار⁽²³³⁾ يتشرب ماؤه وينحلّ ويجلس في وسطه
 بمغرفة⁽²³⁴⁾ ويصبّ فيها من الدسم ما يقوم بها⁽²³⁵⁾. وإذا احترقت الأرزية / فألق فيها ٣
 سداباً فإنه يذهب بريحها⁽²³⁶⁾. وإذا وجدت الزهومة في سائر القدر فألق فيها جوزة أو
 جوزتين صِحاحاً واتركها ساعة فإنها تنشف الزهومة. وعلامة ذلك أنك تخرج الجوزة فلا
 يقدر أن تشمها من زفرة رائحتها وزهومتها. والجزء⁽²³⁷⁾ ما إذا⁽²³⁷⁾ عمل⁽²³⁸⁾ في ٦
 خرقه وألقي في القدر التقط⁽²³⁹⁾ الملح وكذلك النخالة إذا⁽²³⁸⁾ حميت مقعره حتى
 تحمر⁽²⁴⁰⁾ وألقيت في قدر التقطت ملحها. وإذا أردت أن ينضج الحمص سريعاً
 فاجعل في القدر شيئاً من خردل، فإنه ينضج سريعاً⁽²⁴¹⁾. وإذا أردت أن يبقى ٩
 اللحم⁽²⁴²⁾ طرياً إلى أي وقت أردت، فتأخذ⁽²⁴³⁾ لحم الأفخاذ وتخرج منه⁽²⁴⁴⁾
 الشحم والعظم وتشرح وتملح جيداً⁽²⁴⁵⁾ ويترك ليلة، فإذا أصبحت فاغسله⁽²⁴⁶⁾ من
 الماء غسلاً جيداً نظيفاً، وتبسطه حتى ينشف ثم يطلى بالسمن⁽²⁴⁷⁾ ويجعل في ١٢
 النشوفة⁽²⁴⁸⁾، ودعه ما شئت ثم اخرجه أي وقت أردت فإنك تجده طرياً. وإذا أردت
 أن يبقى اللحم طرياً في شدة الحرّ بلا ملح فخذ اللحم / واجعله في شوكة ودليه في بر 9v
 ليكون قريباً من الماء يكاد يمسّه ثم اخرجه إذا أردت فإنك تجده طرياً. وإن فتر⁽²⁴⁹⁾
 اللحم أو تغيرت⁽²⁵⁰⁾ رائحته وأردت طبخه فألق معه في القدرات⁽²⁵¹⁾ جوزات⁽²⁵²⁾
 صحاح تكون قد نقيت⁽²⁵³⁾ أسافلهنّ حتى يصل إلى أجوافهنّ فإنهنّ يلقطنّ جميع
 الرائحة وتصير أجوافهنّ أنثى من الحيفة. وإذا فرغت⁽²⁵⁴⁾ بيضة بما فيها في القدر ١٨
 التقطت نتن اللحم. وإذا صُلق مع اللحم المتّين⁽²⁵⁵⁾ يسير⁽²⁵⁶⁾ حُلْبَة، ثم قلب ذلك
 الماء وجُدّد له ماء آخر، ذهب عنه التّن وطاب طعمه حتى لا يعرف طري هو أو منتن.
 وإذا كان اللحم متغير الرائحة يقطع ويُجعل في قدر ويُجعل معه⁽²⁵⁷⁾ بندق مكسر فإنه
 يزول رائحته. وإذا أردت سرعة نضج الطعام⁽²⁵⁸⁾ فتأخذ قشور البطيخ الأخضر نجفقه
 وتطحنه وتخلّيه عندك فإذا أردت سرعة نضج الطعام⁽²⁵⁸⁾ تطرح عليه يسيراً منه
 يكون⁽²⁵⁹⁾ سريع النضج. وإذا أردت أن لا يريح اللحم في الحرّ اجعل في سفود ودليه ٢٤
 في بر حتى يكون قريباً من الماء فإنه لا يكاد أن ينتن. وإذا أردت الثوم / لا يفشّ⁽²⁵⁹⁾
 يحرق الكنافش⁽²⁶⁰⁾ الذي له فإنه يقعد مها أردت لا يفشّ⁽²⁶¹⁾ ولا يتلف. وإذا أردت
 السمك اللبّيس⁽²⁶²⁾ أنه⁽²⁶³⁾ لا يبقى فيه شوك يؤخذ الفوفل⁽²⁶⁴⁾، يدقّ يشقّ⁽²⁶⁵⁾ ٢٧

- اللبس فلحين⁽²⁶⁶⁾ في كلّ جنب⁽²⁶⁷⁾ ويدّر فيهم ويشوى⁽²⁶⁸⁾ فيتهرأ⁽²⁶⁹⁾ الشوك جميعه . وإذا أردت تطيب⁽²⁷⁰⁾ اللحم المروح تدقّ الحلبة⁽²⁷¹⁾ أو تطحن أو تبلّ بها اللحم في مئزر⁽²⁷²⁾ صوف ، وتؤخذ قديرة⁽²⁷³⁾ تملأ ماء وتغلي عليه غلياناً جيّداً ، ثم تجعل المئزر⁽²⁷⁴⁾ فيه⁽²⁷⁵⁾ وتغلي عليه قليلاً فإذا كان اللحم كثيراً غير له الماء فإنها⁽²⁷⁶⁾ تروح الرائحة منه ويُطبخ بعد هذا في أيّ لون⁽²⁷⁷⁾ . وإذا أردت أن تصلق لفتاً⁽²⁷⁸⁾ أو⁽²⁷⁹⁾ لويية أو لبساناً⁽²⁸⁰⁾ أو كرنباً أو سلقاً أخضر فألق في القدر⁽²⁸¹⁾ يسيراً⁽²⁸²⁾ من نظرون مع الماء واغلي ذلك الماء إلى أن يشقّ ثم الق فيه الصليق⁽²⁸³⁾ الذي يريده ، وإذا ألقيت الصليق⁽²⁸⁴⁾ في الماء المغلي فلا تغطّي القدر بغطاء لأنك⁽²⁸⁵⁾ متى غطيها اصفرّ جميع ما فيها ، ولا تترك المصلوق / يتهراً⁽²⁸⁶⁾ بل انزل⁽²⁸⁷⁾ به وفيه قوّة فإنّه يكون أطيب . وإذا صلقت⁽²⁸⁸⁾ الاسفاناخ فاغسله⁽²⁸⁹⁾ بالماء وألقيه في القدر ولا تجعل⁽²⁹⁰⁾ عليه شيء من الماء فإنّه يرخي ماءً كثيراً إذا أصاب⁽²⁹¹⁾ حرّ النار ، وكذلك الملوخية إذا أرميتها⁽²⁹²⁾ في القدر⁽²⁹³⁾ لا تغطّي القدر ولا تجعل تحتها⁽²⁹⁴⁾ ناراً مشعلة⁽²⁹⁵⁾ إلّا اتركها على النار تتهراً⁽²⁹⁶⁾ . وإذا أردت طبخ ما تريد من الحبوب مثل العدس والبسلا والجلبان والفلول والماش⁽²⁹⁷⁾ والحمص⁽²⁹⁸⁾ ، فلا تأخذهم مدشوشين من السوق بل تأخذ ما أردت منهم صحيح تدشّه عندك وتغربه من قشره⁽²⁹⁹⁾ ثم تلقي على كلّ قدح مصري نصف رطل زيت طيب وتعركه⁽³⁰⁰⁾ به وتلقي عليه من الزعفران ما يحتاج ، وجفّفه ، فإذا أردت أن تطبخ منه شيئاً اغلي الماء بقليل ملح ، فإذا غلي على ذلك الماء ارفع منه قليلاً وألق⁽³⁰¹⁾ ما تريد من الحبوب المذكورة ويكون عياره لكلّ قدح غمرة ونصف⁽³⁰²⁾ غمرة ، فإذا نصّج⁽³⁰³⁾ فيه حوائجه وأنت تحركه ، وكثر التحريك / تمنع⁽³⁰⁴⁾ من التشيط .

الباب⁽³⁰⁵⁾ الثاني

في الأخجاز وكيفية صفة عجنها وخبزها وعمل الأخجاز المطيبة
المبزة⁽³⁰⁶⁾ والمملوحة وغير ذلك⁽³⁰⁵⁾ .

- ٢٤ أما الخبز فأطيه ما كان دقيقه ناعماً أيضاً حديثاً معروكاً عركاً قوياً ، وتسقيه الماء قليلاً حتى يكون لا مرقاً ولا يابساً ، ويخبز وفيه⁽³⁰⁷⁾ ييوسة⁽³⁰⁸⁾ على نار هادئة ، فإنّ

النار إذا قويت شوطته⁽³⁰⁹⁾ وأخرجته عجيناً ، وإن ضعفت⁽³¹⁰⁾ ممصوصاً⁽³¹¹⁾ لاظياً⁽³¹²⁾ فإذا خرج⁽³¹³⁾ الخبز رَوْحَه⁽³¹⁴⁾ ساعةً⁽³¹⁵⁾ في الهواء⁽³¹⁵⁾ حتى يتشرب ماؤه ويتصرف بخاره ويطيب أكله⁽³¹⁶⁾ .

٣

(1)

صفة أقراص مملوحة

يؤخذ قدر الحاجة من الدقيق ، يُعجن كل رطل بربع رطل شيرج⁽³¹⁷⁾ ، ويعمل فيه ملحاً ظاهراً ويُخبز بعد تخميره على هيئة خبز الأباذير وأرق منه يسير⁽³¹⁸⁾ ، فإذا تورّد يخرج وهذا يعمل إذا⁽³¹⁹⁾ وقفت⁽³²⁰⁾ النفس من الأشياء الحلوة فيستعمل هذا في أثناء الحلوى⁽³²¹⁾ .

٩

(2)

صفة الكعك⁽³²²⁾

يؤخذ دقيق ناعم يُلْت بالسمن⁽³²³⁾ والمسك وماء الورد ، ويمدّ بالسويق⁽³²⁴⁾ ريفعاً ، ويُقلّى بالشيرج⁽³²⁵⁾ ، ويوضع في الجلاب ويسيراً من المسك وماء الورد ويرصّ في الصحن ، ويرش عليه الفستق المجروش راق / براق .

11v

١٥

(3)

صفة كعك سكري⁽³²⁶⁾

يؤخذ دقيق ناعم يُلْت بالسمن والمسك والماء ورد ، ويمدّ بالسويق ريفعاً ويُقلّى بالشيرج ويوضع في الجلاب ويسيراً من المسك وماء الورد ، ويرصّ في الصحن ويرش عليه الفستق المجروش راق براق .

١٨

(4)

صفة كعك سكري

يؤخذ دقيق رطل وسكر⁽³²⁷⁾ ثمانية أواق ، يسحق السكر ناعماً ويُخلط بالدقيق

٢١

ومعه أوقيتين شيرج⁽³²⁸⁾ ، ويُضاف إليه أربعة أواق ماء ويُعجن قويً ويعمل كعك وأقراص ويُخبز في طبق نحاس ؛ يجيء غاية .

٣ (5)

صفة كعك بالعجوة

٦ لكل رطلٍ دقيقٍ نصف رطل شيرج⁽³²⁹⁾ وثمان⁽³³⁰⁾ أواق عَجْوَة وماء ورد وزعفران وأطراف طيب⁽³³¹⁾ وفلفل وزنجبيل .

(6)

صفة الكعك المَلْتَوَت

٩ يُؤخذ دقيق علامة وشيرج⁽³³²⁾ وعِرْق كافور ومُصْطكَاء ، يُعجن الدقيق بالشيرج⁽³³³⁾ أولاً ، ثم بعد تلك⁽³³⁴⁾ يُعجن بالماء ويدقّ عرق الكافور⁽³³⁵⁾ والمصطكاء⁽³³⁶⁾ وقليل شبيهة ، تبل⁽³³⁷⁾ ويدقّ أيضاً ويعمل في⁽³³⁸⁾ الدقيق ويعمل حَلَقًا⁽³³⁹⁾ ١٢ .

12r

الباب / الثالث

في تدبير⁽³⁴⁰⁾ الماء المشروب المرمّل بالثلج المضروب

١٥ قالت الحكماء : ينبغي لمن أراد الصحة أن لا يشرب الماء على الريق ولا على المائدة ولا عقب الأكل ، إلا⁽³⁴¹⁾ إن يحفّ⁽³⁴²⁾ أعلى⁽³⁴³⁾ البطن⁽³⁴⁴⁾ وانحدر الطعام عنه واستوفى⁽³⁴⁵⁾ شربه⁽³⁴⁶⁾ منه⁽³⁴⁷⁾ رِيًّا⁽³⁴⁸⁾ واسعًا ، حتى إذا جفّ أعلى البطن وانحدر الطعام عنه فاشرب منه ومن الشراب⁽³⁴⁸⁾ . ولا ينبغي أن يُشرب ماء الثلج على المائدة إلاّ بقدر⁽³⁴⁹⁾ ، ولا يكون إلاّ نادرًا ، فإنّ قليله يجرى . وليحدّر⁽³⁵⁰⁾ شرب⁽³⁵¹⁾ الماء بالثلج من⁽³⁵²⁾ به ضعف في العصب ، ومن معدته وكبدته باردان . وبالجملة⁽³⁵³⁾ من يجد في هضمه تخلفًا⁽³⁵⁴⁾ وتضعف⁽³⁵⁵⁾ نفسه⁽³⁵⁶⁾ وتذبل⁽³⁵⁷⁾ فلا يستعمله . وأمّا

٢١

من (358) كان كثير اللحم والدم أحمر اللون قوي الشهوة (359) ، فلا ينبغي أن يخاف منه ، وليشرب (360) من الماء والثلج في أي وقت شاء (361) وعلى المائدة ، فإن ذلك قليل الضرر (362) له (363) .

٣

الباب الرابع

في خاصية الماء المبرد في الهواء وما قالت فيه الحكماء

- 12v اعلم أن الماء يحفظ على البدن رطوباته / الأصلية ، ويرق (364) الغذاء وينفذه (365) ، ويقمع (366) الحرارة . وهو أوفق (367) للمحرورين وأصحاب الأمزجة (368) الحرارة من الشرب . واعلم أن أجود الماء وأنفعه وأخفه وزناً وأسرعه قبولاً للسخونة والبرودة ، وأعذبه طعمًا الذي (369) يقرب (370) في طعمه إلى الحلاوة . واعلم أن أشد (371) المياه الماء الذي له طعم أو ريح (372) مكروه (373) ، فإنها رديئة (374) ، لا تصلح للشرب ، وقد (375) يستعمل في الأدوية والعلاجات (376) .
- وأمّا (377) الباردة (378) الشديدة البرد ، لا يبلغ من برده أن يستلذ به (379) . فإنه ينفخ البطن ولا يبلغ من كسر العطش مبلغاً (380) ، ويسقط (381) الشهوة ويرخي الجسد ، وليس بصالح (382) .

١٥

الباب الخامس

في (383) أنواع الأطعمة

- اعلم أن الأطعمة الحوامض منها (384) ما يحلى ومنها ما يبقى (385) على حموضته (386) . فالذي (387) يحلو منها فقد غلب (388) بالسكر أو بعسل (389) أو الدبس . وحكم ذلك أجمع أن يكون في (390) باب واحد .

١٨

فن ذلك السكباچ

- ٣ وصنعتة⁽³⁹¹⁾ أن يقطع اللحم / السمين أوساطاً ، ويُجعل في القدر وغمره ماء⁽³⁹²⁾ ، ويسير ملح وعود ودارصيني . فإذا غلي تخرج الزفرة⁽³⁹³⁾ . ثم يجعل عليه كسبرة⁽³⁹⁴⁾ يابسة . ثم يؤخذ البصل الأبيض أو الكراث⁽³⁹⁵⁾ أو الثوم⁽³⁹⁶⁾ الشامي والجزر ، إن كان أوانه ، والباذنجان ، وتقشر الجميع ويشق الباذنجان صلباً⁽³⁹⁷⁾ ، ويصلق⁽³⁹⁸⁾ في قدر أخرى⁽³⁹⁹⁾ في ماء وملح . ثم يُشَفُّ من مائه ويترك⁽⁴⁰⁰⁾ في القدر فوق اللحم ، ويلقى عليه الأباذير ، ويُعدّل ملحه . فإذا قارب النضج يؤخذ من الخل والدبس والعسل قدر الحاجة إليه ، ويُعمل مزاجاً معتدلاً في الحموضة والحلاوة ويصب في القدر ويغلى ساعة ويتحتر⁽⁴⁰¹⁾ بقليل نشاء أو أرز . ثم يؤخذ لوز مقشور⁽⁴⁰²⁾ منصف وعناب⁽⁴⁰³⁾ وتين يابس وزبيب⁽⁴⁰⁴⁾ ، ويُجعل في رأس القدر ويغلى ساعة ، ويقطع الوقود⁽⁴⁰⁵⁾ ، ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ، ويرش عليه الماء ورد . فإذا هدأت⁽⁴⁰⁶⁾ على حمو النار رُفِعَت .

١٥ إبراهيمية

- ١٣v تقطع اللحم أوساطاً وتلقى في القدر ، ويُغمَر بها ويلقى فيها / خرقه كتان خفيفة مشدودة⁽⁴⁰⁷⁾ ، فيها كزبرة وزنجبيل وفلفل وعود مدقوق ناعم . ثم⁽⁴⁰⁸⁾ عليه قطع دارصيني ومصطكاء ، ويقطع بصلة صليب ثلاثة صغار ، ويلقى فيها⁽⁴⁰⁹⁾ ، ويُدقُّ⁽⁴¹⁰⁾ مثل⁽⁴¹¹⁾ آخر ويعمل كيباً⁽⁴¹²⁾ . ثم يجعل فيها . فإذا غلى⁽⁴¹³⁾ تُخرج تلك الخرقه التي فيها الأباذير ، وتغمريها بماء الحصرم⁽⁴¹⁴⁾ العتيق⁽⁴¹⁵⁾ ، فإن لم يوجد فالطري المعتصر⁽⁴¹⁶⁾ باليد من غير سلق ، أو بالخل المقطر . ثم يصفى ويربى⁽⁴¹⁷⁾ باللوز الحلو المدقوق ناعماً ، ويصب عليه ماء الحصرم . ثم يحلى⁽⁴¹⁸⁾ بالسُكَّر الأبيض شيئاً يسيراً ، ولا يكون كثير الحموضة⁽⁴¹⁹⁾ وتنزل⁽⁴²⁰⁾ على النار حتى يهدأ ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة . ثم يرش على رأسها يسيراً من ماء ورد وترفع⁽⁴²¹⁾ .

(9)

جرجانية (422)

- ٣ يُقَطَّعُ اللَّحْمُ السَّمِينُ أَوْسَاطًا وَيُجْعَلُ عَلَيْهِ غَمْرَةٌ مَاءٍ وَيَسِيرُ مَلْحٌ وَيَقَطَّعُ بَصْلٌ (423) 14r
 قِطْعًا لَطِيفًا ، فَإِذَا غُلِيَ عَلَيْهِ جُعِلَ الْبَصْلُ فَوْقَهُ وَكَزْبَرَةُ يَابَسَةٍ وَفَلْفَلٌ وَزَنْجِبِيلٌ وَدَارَصِينِي
 مَدْقُوقٌ نَاعِمًا . وَمَنْ أَحَبَّ أَنْ يَجْعَلَ فِيهِ جَوْزًا مَقْشَرًا قَدْ أَخْرَجَ خَشْبَهُ / مِنْ جَوْفِهِ وَقُطِّعَ
 وَسَطًا ، ثُمَّ يَحْرُكُ ، فَإِذَا نَضِجَتْ الْحَوَائِجُ يُؤْخَذُ حَبَّ رَمَّانٍ وَزَيْبٌ أَسْوَدُ نَصْفَيْنِ ، يَدَقُّ
 نَاعِمًا وَيَمْرَسُ (424) بِالْمَاءِ جَيِّدًا وَيُصَفَّى عَلَى مُنْخَلٍ صَفِيْقٍ (425) . ثُمَّ يُلْقَى فِي الْقَدْرِ .
 وَلِيَكُنْ مَعَهُ شَيْءٌ يَسِيرُ مِنْ خَلٍّ وَبُرْبِيٍّ بِاللُّوزِ الْخُلُوِّ الْمَقْشَرِ الْمَدْقُوقِ نَاعِمًا . ثُمَّ (426) يُلْقَى
 فِي الْقَدْرِ فَإِذَا غُلِيَ وَقَارَبَ النُّضْجَ يَحْتَلَى بِقَلِيلِ سَكَّرٍ قَدَرِ الْحَاجَةِ ، وَيُلْقَى فِي رَأْسِ الْقَدْرِ
 كَفَّ عَنَابٍ ، وَيُرْشُ عَلَيْهَا (427) مَاءٌ وَرَدٌ قَلِيلٌ (428) . ثُمَّ يَغْطَى حَتَّى تَهْدَأَ عَلَى النَّارِ .

(10)

رُمَّانِيَّةٌ مَخْتَرَةٌ (429)

- ١٢ يُقَطَّعُ (430) اللَّحْمُ وَيُلْقَى فِي الْقَدْرِ (431) ، وَيُلْقَى عَلَيْهِ مَاءٌ (432) وَيُغْلَى ، وَيُؤْخَذُ
 زَفَرَةٌ فَيُرْمَى (433) فِيهِ كَبَبٌ (434) مَدْقَقَةٌ (435) صَغَارٌ بِقَدْرِ الْبَنْدُقِ . وَلِيَكُنْ مَآؤُهُ
 قَلِيلٌ (436) بَحِثْ إِذَا نَضِجَ لَا يَبْقَى مِنْهُ غَيْرُ زَبْدَةٍ (437) لَطِيفَةٍ . ثُمَّ يُؤْخَذُ مَاءُ الرَّمَّانِ ١٥
 الْحَامِضُ وَيَعْدَلُ بِالْوَرْدِ الْمُرْبِيِّ بِالسَّكَّرِ (438) وَيُرْمَى (439) عَلَيْهِ (440) أَورَاقُ النَّعْنَاعِ ،
 وَيَدَقُّ قَلْبَ الْفَسْتَقِ وَيُخْتَرُ (441) بِهِ ، وَيَصْبَغُ بِقَلِيلِ زَعْفَرَانٍ وَجَمِيعِ أَطْرَافِ الطَّيِّبِ ،
 وَيُرْشُ عَلَيْهِ مَاءٌ وَرَدٌ وَزَعْفَرَانٌ وَيُرْفَعُ . ١٨

(11)

حَمَاضِيَّةٌ

- ٢١ يُقَطَّعُ اللَّحْمُ / السَّمِينُ وَيَنْزَلُ (442) فِي الْقَدْرِ مَعَ غَمْرَةٍ مَاءٍ وَيَسِيرُ مَلْحٌ . ثُمَّ يُغْلَى 14v
 عَلَيْهِ ، وَيَطْرَحُ الْأَبَازِيرُ مِثْلَ (443) الْكَزْبَرَةِ الْيَابَسَةِ وَالْفَلْفَلِ وَالزَنْجِبِيلِ وَالْقَرْنَفَلِ مَدْقُوقًا
 نَاعِمًا ، مَشْدُودِينَ (444) فِي خُرْقَةٍ كَثَّانٍ نَظِيفَةٍ ، وَيَقَطَّعُ فِيهَا قِطْعَ دَارَصِينِي . ثُمَّ يَدَقُّ
 اللَّحْمَ (445) بِالْأَبَازِيرِ وَيَكْبَسُ وَيَجْعَلُ فِي الْقَدْرِ بَعْدَ أَنْ يَغْلَى عَلَيْهِ (446) . فَإِذَا نَضِجَتْ ٢٤

الخرقة يؤخذ حمّاض الأترج الكبار المنقى من حبه فيُعصر⁽⁴⁴⁷⁾ باليد عصراً جيداً. ثم يُمزج معه ماء حصرم. ثم يُجعل في القدر على النار حتى يغلي ساعة. ثم يؤخذ من اللوز الحلو المرّبيّ المقشّر بالماء بعد دقّه ناعماً بقدر ما يحتمله الطبخ فيُضاف⁽⁴⁴⁸⁾ إلى القدر. ثم يُحلى⁽⁴⁴⁹⁾ بالسكر، ومن⁽⁴⁵⁰⁾ أراد بالجلاب، ويترك القدر على النار حتى يهدأ ساعة، ويرش على رأسها ماء الورد ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة وترفع.

(12)

حمّاضية أخرى

- ٩ تقطّع الدجاج⁽⁴⁵¹⁾ المسنّن⁽⁴⁵²⁾ على مفاصله، ويؤخذ لحم أفخاذه⁽⁴⁵³⁾ بالساطور⁽⁴⁵⁴⁾ دقاً ناعماً دون جلده، ومعه صدور⁽⁴⁵⁵⁾ الدجاج / ويغسل. ثم يُلقى 15r باقي⁽⁴⁵⁶⁾ الدجاج ودهنه وشحمه في القدر ويقطّع عليه رؤوس⁽⁴⁵⁷⁾ بصل ويرش برشة⁽⁴⁵⁸⁾ ماء، ويغرز⁽⁴⁵⁹⁾ بالأبازير، وهي كزبرة وزنجبيل وكمون محمص مدقوق⁽⁴⁶⁰⁾ وقطعة دارصيني ومقدار صالح من دهن اللوز الحلو، ويعرق بذلك⁽⁴⁶¹⁾ تعريقاً جيداً، ويُلقى عليه⁽⁴⁶²⁾ مقدار درهم ملح ويحرك متصلاً، ويُلقى عليه ورق⁽⁴⁶³⁾ أترج. ثم يؤخذ حمّاض الأترج المنقى من قشره وحبه ويرش عليه ماء ورد ويخرج الذي في الصرة من القدر ويلقى في القدر اللحم مدقوق من الأفخاذ والصدور ويعرق⁽⁴⁶⁴⁾ به. فإذا أخذ طعم الأبازير ألقى عليه⁽⁴⁶⁵⁾ غمرة ماء حصرم تدمن بماء ورد، ويُلقى عليه⁽⁴⁶⁵⁾ نعنغ وزعتر⁽⁴⁶⁶⁾ رطب. فإذا أغلى، ألقى عليه شيء من ماء الليمون الأبيض العذب ورؤوس بصل مقطّع، فإذا نضج⁽⁴⁶⁷⁾ تدقّ مقدار صالح من اللوز الحلو ويربّي بماء الورد. ثم يخرج البقول⁽⁴⁶⁸⁾ ويُلقى⁽⁴⁶⁹⁾ الحماض المزعتر⁽⁴⁷⁰⁾ المنقى، فإذا سكن الغليان فعدل⁽⁴⁷¹⁾ / حمضها بالجلاب والسكر الطبرزد المدقوق 15v جريشاً. ثم يلقي اللوز بعد ذلك ويعطر⁽⁴⁷²⁾ بماء الورد والكافور الظاهر المؤثر فيها، ويهدأ وترفع وهي من أطعمة الخلفاء.

(13)

٢٤ كرنبية⁽⁴⁷³⁾

يقطّع اللحم ويترك⁽⁴⁷⁴⁾ ويُلقى عليه يسير ملح وكفّ حمص مقشور وكزبرة

يابسة⁽⁴⁷⁵⁾ ورطبة وبصل مقطّع وكراث ، ويُطرحُ عليه غَمْرَة ماءً ويُغلى ، وتأخذ⁽⁴⁷⁶⁾ رغوته ويلقى عليه شيرج وخلّ خمر⁽⁴⁷⁷⁾ وقليل فلفل مسحوق ناعم⁽⁴⁷⁸⁾ ويطبخ حتى يتبين طعمه . ومن الناس من يحلّيها بقليل⁽⁴⁷⁹⁾ سكر ، فإذا نضجت طرح فيه أطراف^٣ الطيب مع فلفل وكزبرة يابسة ، وترك حتى يهدأ ويرفع .

(14

زيرباج⁽⁴⁸⁰⁾

٦

تُقَطَّع اللحم صغاراً ويُترك في القدر وعليه غَمْرَة ماءً وقُطَّعُ دارصيني وحمص مقشور ويسير ملح ، فإذا غلى تأخذ رغوته . ثم تطرح عليه شيرج وخلّ خمر لغايته⁽⁴⁸¹⁾ ، وربع وزن الخلّ سكر ولوز مقشّر مدقوق ناعماً يُذاب / بماء الورد ، ويُطرح على اللحم 16r ويلقى عليه قليل كزبرة يابسة⁽⁴⁸²⁾ وفلفل ومصطكاء مدقوقين⁽⁴⁸³⁾ ثم يُصَبَّغ بالزعفران ، ويُجعل في رأس القدر لوز مقشور⁽⁴⁸⁴⁾ مفروك⁽⁴⁸⁵⁾ نصفين⁽⁴⁸⁶⁾ ، ويرش عليه قليل ماء الورد ويمسح جوانبها وترك⁽⁴⁸⁷⁾ على النار حتى يهدأ . ومن أحب أن يجعل^{١٢} فيها الدجاج ، فلأخذ دجاجة مسموطة فليغسلها ويقطعها على مفاصلها . ثم إذا غلت⁽⁴⁸⁸⁾ القدر⁽⁴⁸⁹⁾ خفيفة ، ألقاها مع اللحم تنضج بنضاجه ، ومن أَرادها ظاهرة الحلاوة فليزدها سكر⁽⁴⁹⁰⁾ . وقد يجعل بدال⁽⁴⁹¹⁾ السكر عسلاً . ١٥

(15

فستقية⁽⁴⁹²⁾

تُقَطَّع اللحم مع غمرة ماء ويؤخذ زفره⁽⁴⁹³⁾ ويُغلى ، فإذا نضج نصف نضاجه يلقي^{١٨} فيه كَبب لطاف مدقوقة بجميع أطراف الطيب مع دارصيني ومصطكاء وملح وشيرج⁽⁴⁹⁴⁾ ونعنع ، فإذا نَضَجَ وصُفِّي⁽⁴⁹⁵⁾ من مرقه قليلاً⁽⁴⁹⁶⁾ يُزاد⁽⁴⁹⁷⁾ المرق ويُغلى⁽⁴⁹⁸⁾ اللحم بالدهن والأبازير . ثم يُعاد له⁽⁴⁹⁹⁾ مرقته⁽⁵⁰⁰⁾ ويدقّ الفستق^{٢١} ويُخَنَّر⁽⁵⁰¹⁾ به ، ويطبخ ويصلح طعمه بماء الليمون ويرش عليه قليل ماء الورد ، ويمسح جوانب القدر ، ويهدأ / ويرفع . 16v

(16)

ريباسية (502)

٣ هي لحم مصلوق مُعَرَّق بالأبازير تطرح عليه قليل بصل (503) مقطَّع صغارًا. ثم يُلْقَى عليه (504) ماء الريباس (505) ويُضاف إليه شيء من اللوز الحلو المدقوق المرَّي ، ويُفَرَّك (506) في رأسها باقة (507) ننعن يابس ، ويُترك على نار هادئة وترفع (508) .

٦ (17)

أمير باريسية (509)

٩ هي كالمساقية ، إلا أن عِوضَ المساق أمير باريس (510) ومن الناس من يحلِّيها (511) بقليل سكر .

(18)

حصرية

١٢ يقطع اللحم السمين أو الدجاج على مفاصله ويُلقَى في القِدْر ويعرَّق بالأبازير : وهي : كزبرة وكُمُون ، والأجود (512) أن يكون بماء الحصرم العتيق العذب ، وإن كان طريًا فيكون معصورًا باليد فهي أولى (513) من طبخه . ثم يُلْقَى عليه (514) يسير ملح وطاقات ننعن وصعتر (515) ليأخذ طعمَ ذلك ويصفو . ثم يطرح على الثخين ماء ويمرس ويُصَفَّى ، ويُلقَى الجميع المصفى منه على (516) اللحم بعد أن يطرح عليه شيرج بعد نزع وسخه ، فإذا عاد (517) إلى دهنه قُطِّع عليه بصل (518) لطاف وأمرق (519) بماء (520)

١٨ الحصرم ويلقى فيه ننعن وسذاب / وقصار (521) البقلة الحمقاء (521) ، فإذا 17٢ نصجت (522) ألقِ فيه الورد المرَّي ، فإن كانت ناقصة (523) حموضة (524) فقوِّها (525) بماء الليمون . ثم تسقط (526) عليه ماء ورد . ومن أحب أن يُلْقَى فيها كراث أو (527) بصل (528) وجوز (529) فيصلقه (530) في قِدْرٍ آخر ثم يصفه (531) إليها ، ومن أحب أن يعملها بلبن فارسي (532) فيلقي (533) منه فيها على ماء الحصرم ، فإذا غلَى ألقِ عليه اللحم ، فإذا غلَى ونضج (534) نصف (535) نضجه (536) ألقِ عليه التوابل .

(19)

صفة نارنجية

- ٣ تقطّع اللحم السمين أوساطاً ويتزل في القِدْر حتى يغلي غلوّةً ، فإذا غلّى نزع
رغوته ، ويطرح عليه ملح قدر الحاجة ، ويقطّع قطعاً لطافاً ، ويطرح في القِدْر ويلقى
عليه الملح والأبازير المذكورة وطاقات الننع . ومن أراد الكبّ⁽⁵³⁷⁾ فيدقّ اللحم
الأحمر ويعمل منه ما يريد من الكبّ⁽⁵³⁸⁾ ويضيفها إلى القِدْر . ثم يؤخذ النارج فيقشّر
ويُنزع شحمه الأبيض ويقطّع نصفين ويعصر على مصفاة أو منخل وليكن الذي يعصره
غيره⁽⁵³⁹⁾ الذي يقشّره ويؤخذ حب القرطم⁽⁵⁴⁰⁾ المنقى المغسول الذي يقع / في الماء
الحارّ ساعة يدقّ في هاون⁽⁵⁴¹⁾ حجر ناعماً⁽⁵⁴²⁾ ، فإن تعذّر فهاون⁽⁵⁴³⁾ نحاس نظيف
من الصدأ ، ويستحلب ماؤه باليد ويصفّى ، ويجعل في القِدْر . ثم يفرك في رأسها
طاقات⁽⁵⁴⁴⁾ ننع يابس ويمسح أجنابها بالخرقة النظيفة على جري⁽⁵⁴⁵⁾ العادة ، ويترك
ساعة ويرفع .

17v

١٢

(20)

نارنجية أخرى عال

- ١٥ تعلق اللحم بماء قليل ويقطّع زفره ويلقى فيه⁽⁵⁴⁶⁾ الشريح والقرفة⁽⁵⁴⁷⁾
والمصطكاء⁽⁵⁴⁸⁾ فإذا قارب النضج يلقى فيه⁽⁵⁴⁹⁾ صدور دجاج مدقوقة⁽⁵⁵⁰⁾ مع لحم
لكل صدر دجاجة أوقيتين لحم ، ويعمل⁽⁵⁵¹⁾ فيه⁽⁵⁵²⁾ فستق . ثم يلقى فيه ، فإذا
نضجت يرفع ناحية⁽⁵⁵³⁾ . ثم يحلب اللوز ويؤخذ منه قدر صالح ، ويلقى على اللحم
المقلّي والكب وماء اللحم بحيث⁽⁵⁵⁴⁾ أن يكون قليلاً⁽⁵⁵⁵⁾ جداً . ثم يلقى عليه جلاب
وننع وخولنجان وزنجبيل قطع ، فإذا نضج يكون قد فصصت⁽⁵⁵⁶⁾ النارج وقلعت
نواه⁽⁵⁵⁷⁾ قطع قطع في صحن ناحية ، ويرمى فيه⁽⁵⁵⁸⁾ لحم النارج كما ذكرنا ، ويترك
ساعة . ثم يهدأ ويرفع⁽⁵⁵⁹⁾ ويترك عليها نعان وفستق وماء ورد / ، فيكون مدقوقاً⁽⁵⁶⁰⁾
تجعله عليه وتحركه . ثم تقطّع البصل صِحاحاً⁽⁵⁶¹⁾ وتجعل⁽⁵⁶²⁾ فيه . ثم ترمي⁽⁵⁶³⁾ ترمي⁽⁵⁶⁴⁾
الأبازير والكرأوية والننع والقرفة . ثم تقد عليه حتى⁽⁵⁶⁵⁾ يطيب ويأخذ⁽⁵⁶⁶⁾
حدّه⁽⁵⁶⁷⁾ ، تعصر عليه أربع⁽⁵⁶⁸⁾ ليمونات وتخلّبه ساعة حتى يهدأ وينضج ويترك⁽⁵⁶⁹⁾ .

18r

٢٤

(21)

صفة قلية

- ٣ تدقّ اللحم ناعماً ويُصلَق (570) في (571) ماء (572) السَّمَق (573) ، ويجعل كبب من لحم آخر مدقوق وتصلق معه . ثم ينشَف من الماء (573) وتجعل (574) فيه من الملح والكزبرة المدقوقة والدارصيني والفلفل والمصطكاء ما يعدله ، ويفرك عليه طاقات ننعن يابس . ثم يؤخذ الألية (575) الطرية تقطّع وتسلاً ويرمى شحم (576) لحمها (577) . ثم يؤخذ (578) ذلك اللحم ويلقى في (579) الدهن ، ويكون فيه رطوبة بحيث لا يكون جافاً . فإذا استحكمت في المِقْلَى تجعل عليه عيون البيض ويمسح جوانب ، أعني (580) جوانب (581) المِقْلَى بخرقه نظيفة ، ويرش عليه ماء ورد . ٩

(22)

صفة مخفّية (582)

- ١٢ تقطع اللحم السمين (583) صغاراً وتسلاً الألية (584) وتطرح اللحم في الدهن ويلقى عليه ملح وكزبرة يابسة وتبخّر الدهن / ويغمر (585) بالماء ويغلى (586) وتكشط رغوته ، وترم (587) عليه أوراق الكزبرة الخضراء (588) ، وعيدان دارصيني منحوتة ، وكفّ حصص مقشور مرضوض (589) ، وبصلتين أو (590) ثلاثة (591) مقشورة (592) مقطّعة . ثم تدقّ من اللحم الأحمر مقدار الحاجة دِقاقاً (593) ناعماً بالملح والأبازير ويؤخذ البيض المصلوق (594) تستخرج منه الصفار وتجعل في وسط كلّ كبة صفرة (595) بيضاء (596) ١٥ ويطرح في القدر ، فإذا انصلق ردّ (597) إليه (598) الدهن المسلاً وترش عليه الدارصيني المسحوق (599) ناعماً فإنّه (600) غاية (601) وترفع . ١٨

(23)

٢١ صفة الياقوتية

تفرّق (602) اللحم العادة وتلقى فيه ما يطيبه كالزيت والدارصيني والمصطكاء وغير ذلك . ثم تقطّع اليقطين (603) فصوصاً (604) وتلقى عليه (605) ، فإذا بدأ ينضج

أَلْقَى (606) عَلَيْهِ مَاءَ التُّوتِ الْأَحْمَرِ وَحَلَّيْهِ بِعَسَلٍ نَحْلٍ أَوْ سَكَّرَ أَوْ جَلَّابَ ، وَاطْحَنَهُ (607)
جَيِّدًا وَافْرَكَ (608) عَلَيْهِ طَاقَاتِ النَّعْنَاعِ وَاغْرَفَهُ بَعْدَ هُدُوثِهِ (609) عَلَى نَارِ لَيْتَةٍ .

(24)

٣

صفة مدققة حامضة

19r تَشْرَحُ اللَّحْمَ الْأَحْمَرَ . ثُمَّ يَدُقُّ نَاعِمًا وَيَلْقَى عَلَيْهِ الْمَلْحَ وَالْأَبَازِيرَ الْمَعْرُوفَةَ / ، وَيَسِيرُ
مِنْ بَصَلٍ مَحْرُطٍ (610) صَغَارٍ . ثُمَّ يَكْبِّبُ عَلَى قَدَرِ الْحَاجَةِ (610) وَيَصْلُقُ فِي الْمَاءِ وَالْمَلْحِ
الْمَعْتَدِلِ ، فَإِذَا نَضَجَ وَنَشِفَ الْمَاءُ عَنْهُ يُوْخَذُ (611) الْأَلْيَةَ (612) تُسْلَأُ وَتُرْمَى شَحْمَتَهَا . ثُمَّ
يَلْقَى تِلْكَ الْكَبَبَ فِي ذَلِكَ الدَّهْنِ مَعَ قِطْعٍ بَصَلٍ . وَأَمَّا حَمَضُهَا فَمَنْ أَرَادَ أَنْ (613) يَرَشَّ
عَلَيْهِ مَاءَ حَمَاضٍ أَوْ خَلٍّ أَوْ مَاءَ حَصْرَمٍ أَوْ مَاءَ لَيْمُونٍ أَوْ كِلَاهُمَا مَمْزُوجِينَ وَمَنْ أَحَبَّ أَنْ
يَصْبِغَهَا بِزَعْفَرَانٍ فَيَلْقَى (614) عَلَى (615) الْخَلِّ (616) أَوْ مَاءِ اللَّيْمُونِ حَسَبِ الْحَاجَةِ
وَيَدْرِّ (617) عَلَيْهَا (618) الْأَبَازِيرَ الْمَعْرُوفَةَ ، وَمَنْ أَحَبَّ فَرَكَ عَلَيْهَا طَاقَاتِ نَعْنَاعٍ ، وَتَرَكَ
وَتَرَفَعَ .

١٢

(25)

صفة حصرمية

١٥ هِيَ لَحْمٌ وَأَلْيَةٌ (916) وَكَبَبٌ ، تَصْلُقُ حَتَّى تَنْضِجَ مَعَ كَفِّ حَمَصٍ مَقْشُورٍ . ثُمَّ يُعَدَّلُ
مَلْحُهُ وَأَبَازِيرُهُ ، وَيَجْعَلُ عَلَيْهِ عَيُونَ بَيَضَ قَدَرِ الْحَاجَةِ ، وَيَدْرِّ عَلَى (620) وَجْهِهِ (621)
دَارِصِينَ وَيَهْدَأُ وَيَرْفَعُ .

١٨

(26)

صفة منبوشة (622)

يَدُقُّ اللَّحْمَ الْأَحْمَرَ نَاعِمًا وَيَنْزِلُ (623) الْعُرُوقَ ، وَيَجْعَلُ فِي الْقِدْرِ غَمْرَةَ مَاءٍ ، فَإِذَا
غَلَى تَكْشِطُ رَغْوَتَهُ وَيَلْقَى عَلَيْهِ كَفِّ حَمَصٍ مَرْضُوضٍ مَقْشُورٍ . فَإِذَا نَضِجَ يُعَدَّلُ مَلْحَهُ
وَيَرْفَعُ مِنْ ذَلِكَ الْمَاءِ / وَتُسْلَأُ الْأَلْيَةُ الطَّرِيَّةُ وَتُرْمَى شَحْمَتُهَا . ثُمَّ تَلْقَى ذَلِكَ اللَّحْمَ (624)
19v الْمَصْلُوقَ فِي الْأَلْيَةِ الْمُسَلَّتَةِ وَتَعْرِقُ فِي الدَّهْنِ بِالْأَبَازِيرِ الْمَعْرُوفَةِ . وَمَنْ النَّاسُ مَنْ يَجْعَلُ

على (625) وجهه (626) عيون البيض ويدّر عليه (627) الدارصيني المسحوق ناعماً (628) ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة (628) وتترك على نار هادئة ساعة وترفع . وهي في مِقْلَى بَدَال (629) القِدْر ، وكذلك سائر القَلَايا والنواشف .

٣

(27

صفة (630) دينارية

٦ تقطّع اللحم السمين صغاراً ويعرّق (631) في الدهن ويغمر بالماء (632) . فإذا غلّى يكشط رغوته ويلقى عليه درهم ملح وعود دارصيني وأوراق كزبرة (633) خضراء (634) ، تدقّ اللحم الأحمر قدر (635) الطباخة (636) ويقرّص كالدنانير ويصلق مع اللحم ، فإذا استحكم (637) صلّقه (638) يلقي في الدهن المسلاً بالأبازير ويرفع . ثم يؤخذ الجزر فيحتّ قشره ويقطّع على هيئة الدنانير ويرمى في القدر مع كفّ يسير من البصل المقشّر صغاراً ، ويعدّل الملح بالأبازير . وإذا نضج الجزر (638) وبقي فيه أدنى قوّة أُعيدَ إلى القدر ، ويؤخذ البيض المصلوق يقطع (639) ويصفّ على وجه القدر (640) ويدّر عليه الدارصيني / ناعماً . ومن أحبّ فليرش عليه يسيراً من مرقّ (641) قبل أن يرصّص (642) البيض . ويمسح جوانب القدر وينزله (643) حتى يتهدأ (644) .

20r

(28 ١٥

رُطْبِيّة

١٨ تقطّع اللحم الأحمر (645) صغاراً ويرمى في القدر ويصلق حتى ينضج . ثم تُزاد المَرَقَة ويُلقى في الدهن الطري المسلاً ، ويعدّل ملحّه وأبزاره . فإذا استحكم نضجُه ، صَفّ (646) عليه من الرُطْب الأصفر حسب الحاجة . ثم اتركه على النار ساعة يهدأ ويرفع . وقد تُعمل على وجه آخر وهو : أن يُخرج النوى من الرُطْب بمسلة (647) وتجعل عوضه (648) لوز مقشّرة (649) . وتجعل فيه كُبّاً من اللحم الأحمر المدقوق ، ويهتأ (650) على هيئة الرُطْب مستطيل (651) . ويُجعل في وسطها اللوز (652) ، ويرش على رأس القدر قليل ماء ورد ، ويصنع بيسير من الزعفران ، ويهدأ على النار ويرفع .

٢١

(29)

وأما التمرية

فتعمل على هذا الوضع إذا عدم الرطب.

٣

(30)

مدققة ساذجة

- ٦ تقطع اللحم⁽⁶⁵³⁾ السمين صغاراً ويجعل في القدر ماء غمره . ثم يؤخذ اللحم الأحمر يدق ناعماً ، ويلقى فيه ما يحتمله⁽⁶⁵⁴⁾ من الملح والأبازير / وكف حصص مقشور مرضوض⁽⁶⁵⁶⁾ وكف أرز مغسول . ثم يلقى⁽⁶⁵⁷⁾ في القدر ويعمل منه⁽⁶⁵⁹⁾ كيباً على⁽⁶⁶⁰⁾ ما تختار ، فإذا نضج⁽⁶⁶¹⁾ واستحكم نضجه تلقى عليه ما يحتاج من الملح والأبازير ، وتنقص من الماء الذي عليه ، وتطرح من الدهن بقدر الحاجة ، وتدر على وجهه الدارصيني الناعم⁽⁶⁶²⁾ . وإذا⁽⁶⁶³⁾ هدا على النار⁽⁶⁶⁴⁾ اللينة ساعة يرفع .

١٢

(31)

خشخاشية

- ١٥ تقطع اللحم الأحمر مشرخاً صغاراً وتسلاً الألية⁽⁶⁶⁵⁾ الطرية ، ويرمى شحمها وتنقي الدهن ، وتلقى اللحم في باقي الدهن . ويحرك⁽⁶⁶⁶⁾ حتى يتورد ، وتلقى عليه⁽⁶⁶⁷⁾ نصف درهم ملح⁽⁶⁶⁸⁾ وتكشط رغوته . ثم يجعل فيه عود دارصيني منحوت رقيقاً ، وتلقى عليه رطل ونصف ماء حار بالرطل العراقي⁽⁶⁶⁹⁾ ، وهو مائة وثلاثون درهماً ، وتلقى عليه مائة وخمسون درهماً سكر أو غسل نخل حتى⁽⁶⁷⁰⁾ ينحل⁽⁶⁷¹⁾ . فإذا انحل السكر انثر⁽⁶⁷²⁾ عليه كف سميذ⁽⁶⁷³⁾ ، ويحرك جيداً حتى ينضج وينعقد . ويلقى عليه ثلاثون⁽⁶⁷⁴⁾ درهماً خشخاش طري حتى⁽⁶⁷⁵⁾ يختلط⁽⁶⁷⁶⁾ . ثم يصبغ بالزعفران ويرش⁽⁶⁷⁷⁾ على رأس القدر⁽⁶⁷⁷⁾ ماء / الورد ويهدأ⁽⁶⁷⁸⁾ ويرفع⁽⁶⁷⁹⁾ .

٢١

21r

(32)

صفة عَنَابَة

- ٣ تقطّع اللحم الأحمر صغاراً ، ويصلق في الماء وتضع⁽⁶⁸⁰⁾ عليه كيباً معمولاً⁽⁶⁸¹⁾ من اللحم الأحمر المدقوق على قَدْر العَنَاب . فإذا انسلق⁽⁶⁸²⁾ في ماء اللحم يُخرج من القَدْر ويُصَبِّغ بالزعفران . ثم يُعاد إلى القَدْر . ثم يعدّل بالملح والأبازير ، وينشف عنه الماء ، ويلقى في الدهن المذاب الطري ، ويؤخذ من العَنَاب الطري قدر الكفاية . فيلقى فيه ويرش عليه قليل ماء الورد ، ويمسح جوانب القَدْر بخرقه ، ولا ينزل على النار بحيث يتهرأ العَنَاب . ثم يرفع وفيه مسكة⁽⁶⁸³⁾ لطيفة .

٩ (33)

صفة فالوذَجِيَّة

- ١٢ تقطّع اللحم مستطيلاً صغاراً ويفرّق⁽⁶⁸⁴⁾ . ثم يغمر بالماء ويكشط رغوته فإذا نضج ونشِفَ الماء منه يُلقى⁽⁶⁸⁵⁾ عليه⁽⁶⁸⁶⁾ سَكراً أو عَسلاً حسب ما يحتاج⁽⁶⁸⁷⁾ ، وكفّ لوز مقشور مرضوض ويصبغ بالزعفران وماء الورد . ولا تزال تحرك حتى ينعقد وينزل⁽⁶⁸⁸⁾ على النار حتى يهدأ . ثم يغرف⁽⁶⁸⁹⁾ ويصفّ على وجهه السنوسك الحشي⁽⁶⁹⁰⁾ المقلّي⁽⁶⁹¹⁾ واللوز والسكر ، وفوقه⁽⁶⁹²⁾ يسير الكافور فيجيء⁽⁶⁹³⁾ غاية⁽⁶⁹⁴⁾ .

(34)

صفة موزية

- ١٨ يؤخذ لحم / أحمر من خاروف سمين وألية⁽⁶⁹⁵⁾ مثله فيجعلان في القَدْر ومعهم يسيراً^{21v} من⁽⁶⁹⁶⁾ دارصيني ومصطكاء وكزبرة⁽⁶⁹⁷⁾ وماء⁽⁶⁹⁸⁾ ، بحيث⁽⁶⁹⁹⁾ يغمره ، ويطبخ ويؤخذ زفره . فإذا قارب⁽⁷⁰⁰⁾ للنضج⁽⁷⁰¹⁾ قلب الماء عنه ، ويُلقى اللحم بالدهن ، ويدق⁽⁷⁰³⁾ جزء من⁽⁷⁰⁴⁾ فستق وجزء⁽⁷⁰⁵⁾ من⁽⁷⁰⁶⁾ بندق محمص وجزء⁽⁷⁰⁷⁾ من⁽⁷⁰⁸⁾ سكر ويسير زعفران بماء الورد . ثم يؤخذ من هذا نصفه فيرمي⁽⁷⁰⁹⁾ على اللحم في القَدْر ، ويرش⁽⁷¹⁰⁾ عليه اللوز الطيب العال⁽⁷¹¹⁾ الأخضر

بعد أن تخرج نار القدر⁽⁷¹¹⁾ . ثم يُغطَّى بما بقي من الفستق والبندق⁽⁷¹²⁾ والسكر ويرش عليه قليل⁽⁷¹³⁾ ماء ورد ويقدم .

(35)

صفة قلية⁽⁷¹⁴⁾ الشوي⁽⁷¹⁵⁾

يؤخذ من الشوي⁽⁷¹⁶⁾ البارد الباث فيقطع⁽⁷¹⁷⁾ صغارًا ويغلى⁽⁷¹⁸⁾ بالشيرج⁽⁷¹⁹⁾ ، فإذا نضج وذاب دهنه ألقى عليه من الأباذير ما يحتمله . ومن أراد⁽⁷²⁰⁾ محمضه⁽⁷²¹⁾ يرش عليها سير خلّ وماء الليمون . ومن أراد أن يجعل على وجهها عيون البيض فعل⁽⁷²²⁾ . ويرش عليها سيرًا من الدارصيني وينزل⁽⁷²³⁾ على نار هادئة ويرفع .

(36)

صفة⁽⁷²⁴⁾ مصلوقة

تعمل في قدر⁽⁷²⁵⁾ فخار جديد أو نحاس مبيّض ، ويعمل الماء قدر اللحم أو الدجاج . ثم أرمي⁽⁷²⁶⁾ / المصطكاء والقرفة ، وتأخذ من الخزار عرقوب فترميه في القدر ، وتغمها حتى لا تسود بالدخان . وبعضهم يدقّ اللوز المصلوق ناعماً ويستحلب⁽⁷²⁷⁾ ويضيف إليها عندما⁽⁷²⁸⁾ تشال⁽⁷²⁹⁾ عن⁽⁷³⁰⁾ النار ، ويرش عليها قليل ماء الورد يعمل فيها⁽⁷³¹⁾ عرقين كزبرة خضراء⁽⁷³²⁾ .

(37)

صفة الشريك⁽⁷³³⁾ المقلي

تأخذ⁽⁷³⁴⁾ عجينا⁽⁷³⁵⁾ عَجْنًا⁽⁷³⁶⁾ مملوكًا⁽⁷³⁷⁾ ، وتعمل⁽⁷³⁸⁾ منه⁽⁷³⁹⁾ مثل⁽⁷⁴⁰⁾ المكفّن والسنبوسك⁽⁷⁴⁰⁾ الحلو والحامض والساذج . ثم يُقلّى⁽⁷⁴¹⁾ . وإن كان في اللبن فتأخذ⁽⁷⁴²⁾ العجين تمدّه مثل الططاج ، وتأخذ له رأس كوز نظيف⁽⁷⁴³⁾ على الورقة⁽⁷⁴⁴⁾ يطلع مدور القرص⁽⁷⁴⁵⁾ فتحشيه كما قلنا⁽⁷⁴⁶⁾ ، وتغلي له الماء . فإذا غلى⁽⁷⁴⁷⁾ ترميه بحيث أن يكون مخلصًا⁽⁷⁴⁸⁾ من بعضه بعضًا⁽⁷⁴⁹⁾ . فإذا نضج فشيله⁽⁷⁵⁰⁾ بالجاولي⁽⁷⁵¹⁾ وتعمله في اللبن أو حب الرمان .

صفة الدجاج المصلوق

- ٣ تُدَبِّح الدجاجة وتُسَمِّط (752) وتنظف (753) من أوساخها ، وتُغَسَّل بماء وملح وزيت مرّات (754) . ثم يُغَلَى الماء حتى يجمى (755) ، وترمى الدجاجة فيه (756) مقطّعة على مفاصلها ، وتقطّف (757) زفرها وتلقى عليها كفّ حمص مجروش وبياض بصل (758)
- ٦ وعود شبت ومصطكاء وقرقة (759) وشيرج / . وتأخذ مخّ الدجاجة (760) فتذاب (761) 22v بشيء من مرقها وترمى في القدر ، وتقوي (762) نارها حتى ينضج . ثم تنزلها (763) حتى يهدأ فترفع في غاية الحسن (764) .

دجاج بندقية (765)

- ١٢ تأخذ (766) عسل نخل رطل (767) وسكر أوقيتين ، يغلى ويؤخذ له قوامه (768) . ثم يضرب فيه البندق المحمص وتكون قد هيأت (769) بنادق من (770) سكر ولوز ومسك وماء ورد (771) وكافور ، وترميمهم في العسل . ثم تصحن (772) الدجاج وتحشوه (773)
- ١٥ بسكر وبندق محمص وماء ورد بعد أن يزعفر ، وتلقيه (774) فيه حارّ (775) وتحشوه (776) وتطليه وترفعه .

دجاج زيرباج (777)

- ١٨ إذا صلقت (778) الدجاجة بالماء والملح والمصطكاء والدارصيني . ثم (779) يقطع على مفاصلها أو نصفين ، ويترك بحالها الأول أفضل ، ويعرق (780) بالشيرج (781) الطري والكزبرة اليابسة والمصطكاء والدارصيني وعرق (782) . بعد التعريق بسكر وزعفران ، ويلقى معها أطراف الطيب ومرّي اللوز الحلو المقشّر ناعماً (783) ، ويطرح في القدر .
- ٢١ وتلقى فيه عود نعناع أخضر .

(41)

صفة دجاجة حامضة

- 23r يمرق بماء سمّاق أو حب رمان أو ماء حصرم أو ماء / ليمون بمجموعين والأفاوه⁽⁷⁸⁴⁾ ٣
العادة.

(42)

صفة دجاجة مصوص⁽⁷⁸⁵⁾

- ٦ يبرق بالشيرج⁽⁷⁸⁶⁾ ويلقى عليها شيء⁽⁷⁸⁷⁾ من الكرفس المخروط من عروقه . ثم
تجعل بعد ذلك قدر الحاجة من الخل المصبوغ بالزعفران . وقد يعمل عليها عيون البيض
فهو لائق⁽⁷⁸⁸⁾ . ٩

(43)

صفة دجاجة ممقورة⁽⁷⁸⁹⁾

- ١٢ يُزاد في تعريقها بالشيرج⁽⁷⁹⁰⁾ حتى يتورّد⁽⁷⁹¹⁾ . ثم يلقي عليها جزء من المري⁽⁷⁹²⁾
والخل.

(44)

صفة جواذب الدجاج

- ١٥ يقطع الدجاج على مفاصلها ، ويصلق بغمرة ماء ، ويلقى عليه شيرج⁽⁷⁹³⁾
ومصطكاء ودارصيني⁽⁷⁹⁴⁾ . فإذا نضجت تغلي ويؤخذ دهنها⁽⁷⁹⁵⁾ . ثم يؤخذ أرز فيغسل
بالماء⁽⁷⁹⁶⁾ ويلقى ما بقي من سليقتها⁽⁷⁹⁷⁾ بعد أن يخلط⁽⁷⁹⁸⁾ به لبنًا حليًا ، ويردّ عليه
دهن الدجاج⁽⁷⁹⁹⁾ التي قُليت فيه . فإذا نضج وضعت عليه⁽⁸⁰⁰⁾ الدجاج⁽⁸⁰¹⁾ ثم
خمره⁽⁸⁰²⁾ ساعة وارفعه⁽⁸⁰³⁾ . ١٨

(45)

صفة (804) دجاجة فستقية (805)

- ٣ رطل (806) جلاب ونصف (807) رطل فستق ، يجعل على النار حتى يأخذ قوام الخلّ .
ثم (808) يصلق الفستق (809) ويُدقّ ناعماً ، ويُترك (810) كالسميد . ثم (811) يجعله في
الدهن (811) مع الخلّ ، يدبّره (812) ويحلّ (813) معه / مقدار (814) أوقيتين (815) نشاء 23v
٦ وبيض بيضة ويحركه فهذا الذي يعقده . وتكون قد سلقت (816) دجاجتين
وقليتهم (817) بشيرج (818) . ثم تضعهم (819) في الدهن مع الخلّ (820) وترفعهم (821)
في زبدية وتقلب عليها الخلّ والجلاب وماء الورد (821) ، وكذلك يفعل بالبندقية (822)
٩ وتزول بالغربال (823) .

(46)

دجاجة فالوذية (824) وخشخاشية

- ١٢ تعرّق الدجاجة (825) في الشيرج (826) . ثم يُعاد عليها من (827) ماء سليقها
حسب (828) الحاجة . والسياق (829) المذكور (830) في الفالوذية (831) والخشخاشية .

(47)

١٥ صفة دجاجة حلوية

- يعرّق (832) كما ذكرنا . ثم يُعاد (833) عليها من ماء سليقها قدر الحاجة ، ويلقى عليها
حوائج الحلوة ، ويساق السياقة (834) المتقدمة (835) . ولا تخلّى طبيع الدجاج من
الدارصيني والفلفل ويسير (836) الكسرة اليابسة ، ولا يكون فيها بصلاً (837) ولا
١٨ ثوماً (838) البتّة .

(48)

٢١ صفة فراريج ممرسة (839)

- تطبخن (840) بالشيرج (841) . وتبّل بالأبازير ، ويخرج من المِقْلَى (842) بحرارتهما
فيجعل فيما (843) أعَدّ لها ، وهو خلّ تمرّي (844) . وأحسن ما يسوّى (845) على ما

24r اخترته هو أن يكون⁽⁸⁴⁶⁾ حتى تتعب وتقف . وتكون سميئة وتذبح بعد / أن تسقى خلاّ
وماء ورد ، وتسقى⁽⁸⁴⁷⁾ على العادة . ثم تعدّ له شيرجاً⁽⁸⁴⁸⁾ وملحاً ويسير زعفران
ويشوى⁽⁸⁴⁹⁾ على نارٍ هادئةٍ لينة ، ويدهن من⁽⁸⁵⁰⁾ ذلك فإنه⁽⁸⁵¹⁾ يخرج في غاية
النعومة واللذة⁽⁸⁵²⁾ .

(49)

صفة رمّانية بدجاج

٦ تسلق⁽⁸⁵³⁾ الدجاج الفائق⁽⁸⁵⁴⁾ بماء وملح وعود خولنجان ودارصيني ، إلى أن
يقارب النضج . فإذا نضج يؤخذ⁽⁸⁵⁵⁾ الرمان الحلو والحامض⁽⁸⁵⁶⁾ ، فيداس بالحجر ،
وينزل من غربال ، ويؤخذ نصف الماء يلقي في⁽⁸⁵⁷⁾ القدر ، ويرش⁽⁸⁵⁸⁾ النصف الثاني
باللوز ، وتختثر⁽⁸⁵⁹⁾ به القدر عند الهدوء ، ويطبّب بالأبازير الطيبة وماء الورد والكافور ،
وتهدأ⁽⁸⁶⁰⁾ ويرفع .

(50)

صفة لون بقراصيا

١٢ يؤخذ دجاجاً⁽⁸⁶¹⁾ فائقاً⁽⁸⁶²⁾ فيسلق⁽⁸⁶³⁾ بعود خولنجان ودارصيني إلى أن يقارب
النضج⁽⁸⁶⁴⁾ . ثم يؤخذ قراصيا بالغة ، تسلق⁽⁸⁶⁵⁾ وتنزل من غربال . فلماً⁽⁸⁶⁶⁾ نزل
خذ⁽⁸⁶⁷⁾ نصفه اجعله⁽⁸⁶⁸⁾ على القدر⁽⁸⁶⁹⁾ بسكر وعسل⁽⁸⁷⁰⁾ نخل ، ويذيب⁽⁸⁷¹⁾
الباقى بلوز ويسقى⁽⁸⁷²⁾ به القدر ، ويطبّب بماء الورد العرق⁽⁸⁷³⁾ والكافور⁽⁸⁷⁴⁾ ،
ويهدأ ويغرف⁽⁸⁷⁵⁾ ويقدم .

١٨

(51)

صفة سفرجلية

24v تسلق⁽⁸⁷⁶⁾ الدجاج الفائق بماء وملح/ وعود خولنجان ودارصيني ، فإذا قارب النضج
يؤخذ السفرجل فينقى ويدقّ ناعماً ، ويؤخذ ماؤه . وبعد التصفية ، يضاف⁽⁸⁷⁷⁾ على
الدجاج . ويؤخذ سفرجل ثاني فيقشّر ويؤخذ له ينقى من حبه ويسلق⁽⁸⁷⁸⁾ سلقاً⁽⁸⁷⁹⁾

٢١

بالغاً ، ويؤخذ لحمه ⁽⁸⁸⁰⁾ يسحق ⁽⁸⁸¹⁾ على الحجر مع لوز مقشور حتى يصير مثل المخ ، ويكون ما على ⁽⁸⁸²⁾ الدجاج قد جعلته مزاجاً . ثم يشرح المدقوق على القدر مع سكر وماء ورد ومسك وكافور ، ويحرك حتى يختلط ، ويهدأ ويرفع ⁽⁸⁸³⁾ .

٣

(52)

صفة زيرباج

يسلق ⁽⁸⁸⁴⁾ الدجاج ناضجاً ، ويدق لكل دجاجة أوقية سكر ، ومثلها لوز مقشر ،

٦

ويطيب بيسير كافور ، ويحشى به بطن الدجاجة ⁽⁸⁸⁵⁾ . ويؤخذ رطل جلاب لكل

دجاجتين ، يشال ⁽⁸⁸⁶⁾ على النار من الدست ، ويضاف إليه مقدار عشرين حبة عنب

٩

ونصف أوقية لوز مقشر بلا دق ، وأوقية زبيب ، ويسير من بشاشي ⁽⁸⁸⁷⁾ ، تخثرها ⁽⁸⁸⁸⁾ .

ويصبغ الدجاج قبل أن يلقي عليه الخل بالزعفران . ثم يلقي على الخل في الدست حتى

يأخذ المزاجه ⁽⁸⁸⁹⁾ في قوام شراب السكنجين / ، ويطيب بيسير كافور وأطراف طيب ،

25r

١٢

ويهدأ ويغرف .

(53)

صفة الكشكية

يؤخذ خمسة أرطال لحم سمين ، تقطع كباراً ⁽⁸⁹⁰⁾ ويغسل ⁽⁸⁹¹⁾ ويوضع في

١٥

قدر ⁽⁸⁹²⁾ نظيفة على النار ، ويطرح فيها من ⁽⁸⁹³⁾ البصل ⁽⁸⁹⁴⁾ الأبيض ⁽⁸⁹⁵⁾ نصف

رطل وربع رطل شيرج ⁽⁸⁹⁶⁾ طري ، وعشرة دراهم ملح اندراني مسحوق ⁽⁸⁹⁷⁾ ،

١٨

ودرهمين ثوم ⁽⁸⁹⁸⁾) ويصب من ⁽⁸⁹⁹⁾ الماء غمرها ويغلى حتى يقارب النضج ويطرح

الكشك في زبدية ويلقى عليه من اللبن الحامض غمرة بأربع ⁽⁹⁰⁰⁾ أصابع مفتوحة ، فإذا

انتهى يحرك تحريكاً شديداً حتى يختلط ، ويصب في القدر ويغلى عليه . ويطرح فيها من

٢١

البصل المصلوق الصالح ⁽⁹⁰¹⁾ عشرة رؤوس ويطيب بخمسة دراهم كزبرة ودرهمين

فلفل مسحوقين وباقه سذاب ، ويغلى حتى ينضج ويحرك وينزل ⁽⁹⁰²⁾ عن ⁽⁹⁰³⁾ النار

ويغرف .

(54)

صفة كشك (904)

٣ يؤخذ لحم سمين ، يقطع وسطاً ويصف (905) ويقطع عليه أضرار رطب وكزبرة (906) وكراوية (907) .

(55)

صفة السماقية

٦ / يؤخذ أضلاع اللحم يغسل غسلًا نظيفاً وينقع السماق بماء سخن بعد أن ينشف 25v حتى يخرج منه الدهن (908) ، ويدق (909) ويصفى . ويعمل على (910) اللحم ما يغمره ، ويدق دقاً (911) ، ويعمل معها بقدونس ونعنع وجميع الأضرار ، ويقطع (910) أضلاع السلق فإذا نضج اللحم نصف نضاجه ، يُرمى (912) المدقوق (913) فيها ، ويؤخذ الجوز ويدق ويقشر الثوم (914) ويعمل فيه نعنع (915) . فإذا استوت تُخثر (916) ويؤخذ الليمون المالح . تنحى (917) منه الحب ، ويقطع البقدونس والنعناع ، ويحشى في ١٢ الليمون . فإذا (918) تهدأت القِدرة وعمل فيها جميع التوابل ولا يبقى شيء ، تغرز الليمون فيها . وإذا غرفت (919) تشال هي (920) والمدققة .

(56)

صفة سَمَاقِيَّة بقلقاس (921)

١٥ يعمل اللحم في القدر ويسلق (922) نصف سلقه (923) ويؤخذ القلقاس ، يخط معه وينضج حتى تستوي ، ويكون / السماق مدقوق (924) ناعماً (924) . فإذا استوت يدر ١٨ عليها السماق ويلبس ويعمل فيها السلق إذا انتهى (925) والجوز والثوم (926) ، وجميع التوابل . فإذا انتهى عمل فيها ثوماً (927) صحيحاً .

(57)

غيطية (928)

إذا نضج الدجاج خذ صدوره وتشل (929) شعره (930) ، ثم تسلق (931) الفستق

ويُقشَّر ويدقَّ ويصفَّى من المنخل ، ويشال ويلقى عليه سكر⁽⁹³²⁾ أبيض . ثم يُضاف إليه اللحم المغسول ويغلى⁽⁹³³⁾ إلى أن يشتدَّ⁽⁹³⁴⁾ ، ويلقى⁽⁹³⁵⁾ دهن الفستق يسقى به⁽⁹³⁶⁾ ويبسط في الأواني⁽⁹³⁷⁾ .

٣

(58)

وإن أردت أن يكون الحنطية بيضاء . فتعمل بماء⁽⁹³⁸⁾ اللوز ، ويسقى بدهن⁽⁹³⁹⁾ اللوز⁽⁹⁴⁰⁾ ويستعمل⁽⁹⁴¹⁾

٦

(59)

صفة ست النوبة

٩ يؤخذ الدجاج ، يسمط ثم يغلى ثلثي نضاجه⁽⁹⁴²⁾ . ثم يطبخن⁽⁹⁴³⁾ بالشيرج⁽⁹⁴⁴⁾ ، ويشال في إناء . ويؤخذ⁽⁹⁴⁵⁾ لوز مقشَّر بماء حارَّ⁽⁹⁴⁶⁾ ، يحمص ثم يدقَّ ثم يصفى مثل اللبن الحليب ، ويشال على النار ويضاف إليه سكر بياض⁽⁹⁴⁷⁾ . ثم يذوب الزعفران ويغلى على ماء اللوز والسكر ، ويغلى إلى أن يأخذ⁽⁹⁴⁸⁾ قوامه . ثم يؤخذ الدجاج ويحطَّ فوق الجميع عَنَاب وزبيب / أسود وينقع⁽⁹⁴⁹⁾ بماء ورد ممسك ويرمى على الجميع . ثم يؤخذ فستق يقشَّر⁽⁹⁵⁰⁾ بماء حارَّ ويشقق نصفين ويرمى على الجميع . ثم يعمل على⁽⁹⁵¹⁾ دهن لوز محمص ويستعمل⁽⁹⁵²⁾ .

26v

١٥

(60)

صفة الفستقية

١٨ وهو عيار : دجاجتين رطل خلّ جلاب ونصف رطل فستق ، يجعل الخلّ على النار وتخلّيه⁽⁹⁵³⁾ إلى أن يأخذ القوام . ثم يُسمط⁽⁹⁵⁴⁾ الفستق⁽⁹⁵⁵⁾ وتزرعه⁽⁹⁵⁶⁾ من⁽⁹⁵⁷⁾ قشره⁽⁹⁵⁸⁾ وتدقه في الهاون⁽⁹⁵⁹⁾ وتخرجه من غربال الدقيق ويجعله⁽⁹⁶⁰⁾ في الدست مع الخلّ وتديره ، يجعل⁽⁹⁶¹⁾ معه⁽⁹⁶²⁾ مقدار⁽⁹⁶³⁾ أوقية ونصف أو أوقيتين نشاء ، قلب طيب وبياض بيضة وتحركه ، فهذا هو الذي يعقده . وتكون قد هيأت دجاجتين قبل ذلك ، تخرج امعاءهم وتسلقهم⁽⁹⁶⁴⁾ . ثم تقلبهم بعد ذلك⁽⁹⁶⁵⁾ بالشيرج⁽⁹⁶⁶⁾

٢١

ويجعلهم⁽⁹⁶⁷⁾ في الدست مع الخلّ وتشيلهم⁽⁹⁶⁸⁾ في زبدية أو ثنتين⁽⁹⁶⁹⁾ ،
وتقلب⁽⁹⁷⁰⁾ عليهم ذلك الخلّ الجلاب والفسقن على الدجاجتين فهو الغاية .

٣

(61

البندقية⁽⁹⁷¹⁾

- لكلّ رطل جلاب نصف رطل بندق ، فهو عيار دجاجتين⁽⁹⁷²⁾ . يجعل الخلّ على
27r النار ويسخن ، وإن شئت / عملت السكر وخلّيته حتى يأخذ القوام . ثم يحمّص
البندق⁽⁹⁷³⁾ على النار في⁽⁹⁷⁴⁾ الطاجن⁽⁹⁷⁵⁾ ، وينزعه من قشره وتدقّه في الهاون⁽⁹⁷⁶⁾ ،
وتضعه⁽⁹⁷⁷⁾ من الغربال حتى⁽⁹⁷⁸⁾ يرجع مثل سميد الدقيق ، وتجعله في الدست على
الخلّ ، وتديره وتجعل⁽⁹⁷⁹⁾ معه⁽⁹⁸⁰⁾ مقدار أوقية ونصف قلب⁽⁹⁸¹⁾ نشاء⁽⁹⁸²⁾ ،
وأوقيتين⁽⁹⁸³⁾ بياض البيض ، وتديره فهذا هو الذي يعقده . ويكون قد هيأت الدجاجتين
مثل عملك⁽⁹⁸⁴⁾ في الفستقية وتسلقهم ثم تغليهم⁽⁹⁸⁵⁾ من بعد السلق⁽⁹⁸⁶⁾ في الطاجن
بالشبرج⁽⁹⁸⁷⁾ . فإذا أخذت القوام في الخلّ الذي في الدست ، أخذت الدجاجتين
١٢ وجعلتهم⁽⁹⁸⁸⁾ في⁽⁹⁸⁹⁾ ذلك⁽⁹⁹⁰⁾ ، ثم شيلهم⁽⁹⁹¹⁾ واجعلهم⁽⁹⁹²⁾ في الزبادي
وتقلب⁽⁹⁹³⁾ عليهم⁽⁹⁹⁴⁾ الدست بما⁽⁹⁹⁵⁾ يجعل عليهم من المسك وماء الورد ما تريد . ثم
تركهم ساعة حتى يعقدوا .

١٥

(62

الجلابية

- لكلّ دجاجتين رطل⁽⁹⁹⁶⁾ جلاب ، يجعل الخلّ على النار في الدست ويسخنه وإن
شئت عملت السكر رطلاً على⁽⁹⁹⁷⁾ النار ، ويحلّه جلاب ويأخذ قوامه . ثم يجعل معه
27v مقدار أوقية ونصف / نشاء قلب وبياض بيضة ، وتديره⁽⁹⁹⁸⁾ فهو الذي يعقده . ثم تأخذ
بعد⁽⁹⁹⁹⁾ ذلك الدجاجتين مسلوقتين⁽¹⁰⁰⁰⁾ في⁽¹⁰⁰¹⁾ الشبرج⁽¹⁰⁰²⁾ . فإذا أخذت قوام
الجلاب جعلت⁽¹⁰⁰³⁾ الدجاجتين في الدست . ثم يجعلهم في الزبادي ، وتجعل⁽¹⁰⁰⁴⁾
ذلك الخلّ عليهم⁽¹⁰⁰⁵⁾ . ثم يضيف⁽¹⁰⁰⁶⁾ عليهم من المسك وماء الورد على قدر⁽¹⁰⁰⁷⁾
همّتك . ثم تركهم ساعة حتى ينعقد⁽¹⁰⁰⁸⁾ واحد⁽¹⁰⁰⁹⁾ على⁽¹⁰¹⁰⁾ الدجاج فهو
٢٤ غاية⁽¹⁰¹¹⁾ .

(63)

صفة الزيرباج (1012)

- ٣ لكلّ دجاجتين رطل جلاب ونصف رطل لوز يحلّ بسكر⁽¹⁰¹³⁾ على النار في دست ، وإن شئت اشترى⁽¹⁰¹⁴⁾ خلاً⁽¹⁰¹⁵⁾ من السوق فتجعله على النار وتسخره⁽¹⁰¹⁶⁾ تسخيناً⁽¹⁰¹⁷⁾ جيداً⁽¹⁰¹⁸⁾ ، وتسمط اللوز وتزع قشره وتدقه في الهاون وتنخله من الغربال حتى يرجع مثل السميد. ثم يجعله في⁽¹⁰¹⁹⁾ الدست مع الخل⁽¹⁰¹⁹⁾ وتديره⁽¹⁰²⁰⁾ . ثم⁽¹⁰²¹⁾ يجعل عليه أربع أواق خل خمر طيب غاية ما يكون منه ويديره حتى يطيب⁽¹⁰²¹⁾ . ثم ترمي فيه قبل أن يجعله في الدست وزن⁽¹⁰²²⁾ درهمين⁽¹⁰²³⁾ زعفران جنوبي⁽¹⁰²⁴⁾ ، وتجعلهم في الدست وتديرهم⁽¹⁰²⁵⁾ بياض⁽¹⁰²⁶⁾ بيضة وعودين نعناع أخضر لا غير. ثم تأخذ / الدجاجتين المهيأة على الترتيب الأول. فإذا أطاب^{28r} في⁽¹⁰²⁷⁾ الدست تخلطهم⁽¹⁰²⁸⁾ فيه. ثم تشيلهم في الزبادي⁽¹⁰²⁹⁾ ، وتجعل عليهم من المسك وماء الورد على قدر همتك. ثم تركهم ساعة⁽¹⁰³⁰⁾ حتى ينعقدوا⁽¹⁰³¹⁾ وهو غاية.

(64)

الرخامية (1032)

- ١٥ لكلّ قدح أرز ثلاثة⁽¹⁰³³⁾ أرتال لبن حليب⁽¹⁰³⁴⁾ ، وعود وقرفة ، وربع⁽¹⁰³⁵⁾ درهم مصطكاء. ثم تأخذ نصف ذلك اللبن⁽¹⁰³⁶⁾ وتجعله⁽¹⁰³⁷⁾ في القدر⁽¹⁰³⁸⁾ ، وتجعل معه مثله⁽¹⁰³⁹⁾ ماء ، وتلقي⁽¹⁰⁴⁰⁾ عليه⁽¹⁰⁴¹⁾ القرفة⁽¹⁰⁴²⁾ والزنجبيل والمصطكاء. فإذا غلى الماء واللبن ، غسلت عند ذلك الأرز وجعلته في البرمة. ثم تسقيه بذلك الرطل ونصف اللبن الذي بقي قليلاً⁽¹⁰⁴³⁾ قليلاً⁽¹⁰⁴⁴⁾ على⁽¹⁰⁴⁵⁾ نار لينة ، وتسقيه وتحركه وتكون ناره هادئة ، وأنت تحركه قليلاً قليلاً⁽¹⁰⁴⁵⁾ . وإن كان ذلك على الفحم فهو أجود ، فإذا طاب⁽¹⁰⁴⁶⁾ هدأته⁽¹⁰⁴⁷⁾ ساعة ، ونزله⁽¹⁰⁴⁸⁾ لثلاً⁽¹⁰⁴⁹⁾ يعلق الدخان. وإذا أذخن لك شيء من الطيبخ فخذ⁽¹⁰⁵⁰⁾ حزمة كبريت اقطع طرفها واربطها وارمها في البرمة فهي تعلق الدخان كله ، أو أرمي فيها بندق فارغة مثقوبة ، فهي أيضاً تعلق الدخان. فإذا غرفت في الأصحن فلتغرف بالشيرج⁽¹⁰⁵¹⁾ . ورش على وجه الصحن السكر فهذا غاية.

(65)

صفة المروزية

- ٣ رطل ونصف لحم ، وأربع أواق قراصيا ، ونصف رطل بصل رملي ، ووزن نصف
 وربع درهم ⁽¹⁰⁵²⁾ زعفران ، وأوقيتين ونصف زبيب ، وأربع أواق خلّ خمر طيّب بقدر
 الحاجة . ثم تغلي اللحم بلا أبزار . فإن أطاب الرطل اجعله فيه مقدار ⁽¹⁰⁵⁰⁾ رطل
 ونصف ماء . فإذا غلى الماء فاغسل البصل وقطّعه ⁽¹⁰⁵³⁾ واغسله فإ ⁽¹⁰⁵⁴⁾ بالماء والملح
 وفا ⁽¹⁰⁵⁵⁾ بالماء . ثم اجعله ⁽¹⁰⁵⁶⁾ على ذلك اللحم واتركه / يغلي . ويطيّب البصل نصف
 طيه وتكون القراصيا مبلولة في الماء ⁽¹⁰⁵⁷⁾ فتجعلها في القدرة ⁽¹⁰⁵⁷⁾ ، والزبيب ⁽¹⁰⁵⁸⁾
 والعناب كذلك ⁽¹⁰⁵⁹⁾ . ثم تركهم حتى تطيّب القراصيا والزبيب . وإن شئت جعلت
 عليهم ⁽¹⁰⁶⁰⁾ ثلاث أواق سكر . وإذا غلى فألقيه ⁽¹⁰⁶¹⁾ عليه . وتذوّب الزعفران وتجعله
 عليهم . فإذا غلى ⁽¹⁰⁶²⁾ كثيراً ⁽¹⁰⁶³⁾ أرم ⁽¹⁰⁶⁴⁾ فيه ⁽¹⁰⁶⁵⁾ نعناع وأطراف الطيب
 وهذّئه ⁽¹⁰⁶⁶⁾ .

١٢

(66)

صفة ستّ النوبة

- ١٥ يصلق الدجاج ويشال ، ويؤخذ أوقية سكر يدقّ مع مثلها لوز دقاً ناعماً ويطيّب
 بيسير كافور وماء ورد ويعمل ⁽¹⁰⁶⁷⁾ بعد ذلك في زبدية . ويؤخذ لكلّ دجاجة نصف
 رطل جلاب بالجروي . وتأخذ بزر الرحلة محمّصة وتدقّه دقاً ناعماً وتلقيه على الجلاب .
 ويطيّب الدست بيسير كافور وماء ورد ⁽¹⁰⁶⁷⁾ ، وتغمر به الدجاج ويهدأ .

١٨

(67)

صفة المأمونية

- ٢١ يصحن ⁽¹⁰⁶⁸⁾ الأرز ⁽¹⁰⁶⁹⁾ وتأخذ ⁽¹⁰⁷⁰⁾ من الجلاب المحلول أو من القطر لكلّ
 قدح رطل بالجروي ، وترفع الجلاب على النار حتى يغلي ، فإذا غلى ⁽¹⁰⁷¹⁾ ترخي عليه
 الأرز ويحرك / . وكلّما نشف يسقى بالماء الحار إلى حين ينضج ⁽¹⁰⁷²⁾ ، ويصبغ بوزن
 نصف درهم زعفران لكلّ قدح ، ويطيّب بالكافور ⁽¹⁰⁷²⁾ والمسك ⁽¹⁰⁷³⁾ وماء
 الورد ⁽¹⁰⁷⁴⁾ والكافور ⁽¹⁰⁷⁵⁾ ، ويهدأ وتقدّم .

٢٤

29r

صفة الفستقية

- ٣ يؤخذ الفستق المكسّر (1076) فيدقّ بعضه في الهاون مع السكر دقًا ناعمًا ، ويعمل معه (1077) مسك وكافور (1078) . وتعجنه بيسير ماء ورد . ويحشى به بطن الدجاجة . ويكون لكلّ دجاجة أوقية سكر ومثلها لوز وفستق بعد أن تغلى (1079) الدجاجة بأوقيتين شرج (1080) حتى ينضج ويحمر . وتأخذ (1081) الجلاب تشيله (1082) على النار . وتأخذ (1083) باقي الفستق وتدقّه (1084) دقًا ناعمًا ، ويلقى عليه الجلاب . وتأخذ (1085) ورق السلق فتدقّه (1086) وتستخرج من (1087) مائه (1088) وتضيفه (1089) على الجلاب حتى يخضر (1090) . فإذا تخضر في الدست (1091) وتغيّر لونه فتأخذ (1092) الدجاج وعهده (1093) في الزبدية (1094) . وتغمره (1095) في (1096) الخل (1097) المشار إليه ويهدأ ويقدم (1098) . واحذر أن تكثر من الكافور فتلحقه (1099) المرارة ، بل يكون العمل منه مقدار حبة واحدة (1100) .
- ١٢

الليمونية

- ١٥ يؤخذ اللحم فيعمل (1101) في القدر (1102) ، وينضج نصف نضاجه ، ويؤخذ القلقاس الأصابع فيعمل (1103) معه . فإذا استوى يعمل معه / السكر والليمون (1104) 29v وينقص من مرقه اللحم في زبدية ويعمل السكر (1104) وماء الليمون ، ويزاد على قدر ماء الليمون والسكر . والتخير (1105) على (1106) قدر ما يكون الماء لوزًا وقرطم (1106) .
- ١٨ والتخير (1107) والقدر على رماد سخن (1108) . ولا يقطع ويعمل المصطكاء والدارصيني فيه .

الزيرباج (1109)

- يعمل باللحم والقلقاس مثل الليمونية ، ويكون (1110) البصلة والمصطكاء ودارصيني . فإذا استوى (1111) يؤخذ الخل الأبيض والسكر . ويعمل مثل الليمونية .
- ٢٤

ويؤخذ اللوز ويختر (1112) به (1113) وجميع أطراف الطيب . يدقّ ويجعل فيها ولا (1114) بدّ (1115) لجميع (1116) الطعامات الحلو والحامض من (1117) وزن درهم زبيب (1118) يُعمل فيه .

٣

(71)

المأمونية (1119)

لكلّ رطل من اللبن الحليب ، أرز (1120) أوقيتين (1121) مدقوقة (1122) ، ويغلى لها ٦ جلاب مقدار ما يحلّى (1123) ، ويكون قد سلّى ألية (1124) . ويعمل فم (1125) جلاب وفم (1126) ألية (1127) حتى يقذف الدهن (1128) .

٩

(72)

الرخامية

تحتاج إلى لبن رائب (1129) وسكر وفستق وقلب لوز (1130) مسموط . وتخرج اللبن من غريال الدقيق وتصحن (1131) السكر (1132) ، وتعلق (1133) به اللبن حتى يأخذ ١٢ قوامه (1134) / . وتسلق (1135) الدجاجة (1136) وتعمل اللبن في وعاء ، وتنزل الدجاجة 30r فيه ، ويدقّ الفستق واللوز (1137) ، ويرشّه (1138) عليه (1139) . وتعمل (1140) عليها قليل دهن الدجاج (1141) .

١٥

(73)

مشمشية (1142)

تحتاج إلى نصف رطل لوز ونصف رطل سكر ، تدقّ السكر وتسمط اللوز وتدقّه ١٨ ناعماً ، ويعجن (1143) بالقطر (1144) وقليل صمغ (1145) وزعفران . ويشخص (1146) المشمش (1147) وتعمل في قلب كلّ واحدة لوزة مسموطة وتعمل فيها .

٢١

(74)

صفة اللبنة (1148)

يؤخذ (1149) اللحم (1150) ، يغسل (1151) ويشال في إناء ويحطّ اللبن (1152) في

القِدْر ، ويكون⁽¹¹⁵³⁾ الثلث ماء⁽¹¹⁵⁴⁾ والثلث لبن . ولا⁽¹¹⁵⁵⁾ يزال يحركه بالمغرفة حتى يغلي ، فإذا غلى حطَّ⁽¹¹⁵⁶⁾ عليه ثلاث أو⁽¹¹⁵⁷⁾ أربع بصلات . فإذا نضج اللحم واللبن يدقّ له شعرتين كمّون مع ثوم⁽¹¹⁵⁸⁾ ، ويخلط⁽¹¹⁵⁹⁾ في القِدْر ويُرمَى عليه مصطكاء ودارصيني صحاحاً⁽¹¹⁶⁰⁾ ويهدأ⁽¹¹⁶¹⁾ إلى أن تنتهي⁽¹¹⁶²⁾ .

(75)

٦ صفة الزيرباج⁽¹¹⁶³⁾

تحتاج إلى سكر وزعفران وخلّ خمر ولوز وأطراف طيب ونعنع وفلفل ، وتصلق / 30v الدجاج⁽¹¹⁶⁴⁾ ويعمل عليه⁽¹¹⁶⁵⁾ السكر حتى يأخذ قوامه ، يدقّ نصف اللوز وتعمل عليه الحوائج مع بقية اللوز صحيحاً⁽¹¹⁶⁶⁾ ، أو عوض السكر عسل⁽¹¹⁶⁷⁾ ، وتعمل على الدجاجة⁽¹¹⁶⁸⁾ .

(76)

١٢ صفة ورد مرتّبي

يحتاج⁽¹¹⁶⁹⁾ إلى نصف رطل جلاب ، ونصف رطل ورد مرتّبي⁽¹¹⁶⁹⁾ ، ونصف رطل عسل نخل . وتسلق⁽¹¹⁷⁰⁾ الدجاجة وتطجّن ، وتعمل الحوائج عليها في⁽¹¹⁷¹⁾ القِدْر أو في⁽¹¹⁷¹⁾ وعاء . ١٥

(77)

صفة طبيع بزر⁽¹¹⁷²⁾ رجلة

تحتاج إلى نصف رطل بزر⁽¹¹⁷³⁾ رجلة ، تنقى وتحمّص خفيفاً⁽¹¹⁷⁴⁾ . ويؤخذ نصف رطل جلاب أو⁽¹¹⁷⁵⁾ سكر⁽¹¹⁷⁶⁾ ، ونصف رطل عسل نخل . وتسلق⁽¹¹⁷⁷⁾ الدجاجة وتطجّن . تعمل⁽¹¹⁷⁸⁾ الجلاب في القِدْر والعسل وبزر الرجلة محمّص⁽¹¹⁷⁹⁾ حتى يغلي⁽¹¹⁸⁰⁾ ، وتعمل الدجاجة المطبّخة فيه ولا يغلي⁽¹¹⁸¹⁾ كثير⁽¹¹⁸²⁾ . ويعمل عليهم جزءاً⁽¹¹⁸³⁾ من⁽¹¹⁸³⁾ فستق وسكر معجون بالمسك وماء الورد وعسل النحل اليابس⁽¹¹⁸⁴⁾ في الزبدية⁽¹¹⁸⁵⁾ . ٢١

(78)

صفة اللبائية

- ٣ تحتاج إلى لُبَاب (1186) كجاج بارد ، ويفتّ ويخرج من غربال (1187) مقدار رطل ،
وتعمل في قِدرٍ ويَحْمَصُ بالشيرج (1188) ويؤخذ (1189) نصف رطل جلاب ونصف رطل
عسل / نخل (1190) ، وتسلق (1191) الدجاجة (1192) وتطجّن وتنزل (1193) في وعاء ، 31r
وتعمل الحوائج عليهم .
٦

(79)

صفة لوزية

- ٩ تحتاج إلى نصف رطل لوز مسموط ، ونصف رطل جلاب ، ونصف رطل عسل
نخل وزعفران . وتسلق الدجاجة وتطجّنها (1193) وتعمل عليهم (1194) الحوائج .

(80)

صفة ليمونية

- ١٢ نصف رطل شراب ليمون وتسلق (1195) الدجاجة وتطجّن ، وتعمل فيه .

(81)

صفة بندقية

- ١٥ تحتاج إلى نصف رطل جلاب ، ونصف رطل بندق محمّص ، تدقّه (1196)
خشناً (1197) وتعمل في القدر ، ونصف رطل عسل نخل مع الجلاب ، يعمل عليه .
وتسلق (1198) الدجاجة وتطجّن ، وتقلب في القدر مع الحوائج وتنزل . ١٨

(82)

صفة محشي بماء ليمون

- ٢١ تحتاج إلى حوائج بقل وشيرج (1199) وليمون وفلفل وطحينة وبندق وكزبرة يابسة ،
يخرط حوائج البقل ناعماً (1200) ويعمل في القدر وتعمل عليه الشيرج (1201) ، ويقلى به

- حتى يذبل ، ويضاف إليه الفلفل المدقوق وماء الليمون وقليل بندق محمص مدقوق (1202) و31v
ومرق يسير . وتسلق (1203) / الدجاجة أو الفراخ (1204) ، ويطبخن ويعمل ذلك (1205) ،
وإن كان لحمًا (1206) يصلق (1207) ويغلى (1208) . ٣

(83)

صفة طباهجة

- تحتاج إلى لحم (1209) ونعناع ، يسلق (1210) اللحم ويحمص ، ويعمل عليه المرق ،
ويحرك (1211) العسل وفستق (1212) وأطراف طيب ونشاء وزعفران وفلفل (1212) ، وتعمل
عليه الخلّ وأطراف الطيب (1213) وتضعه (1214) على اللحم (1215) حتى (1216) يأخذ
قوامه (1217) . ٩

(84)

صفة الملوخية

- تحتاج إلى لحم ودهن (1218) وملوخية ، وإن احتاج تعمل (1219) دجاج أو
فراخ (1220) حمام وثوم (1221) وبصل وفلفل ، يصلق اللحم ويصفى ويدقّ الثوم (1222)
والفلفل والكزبرة أو (1223) الكراويا (1224) ، يعمل (1225) على اللحم ويدقّ لحم
مدققة . وتضع من الأباذير المذكورة والبصل المشوي (1225) وتعمل في المدققة مع الحوائج
وتعمل المرق على اللحم في القدر ، وتحترق الملوخية . فإذا غلى (1226) الماء على اللحم
ترمي (1227) الملوخية عليه (1228) ، وتغلى عليها إلى أن ينضج (1229) .

(85) ١٨

الأرزية (1230)

- تحتاج إلى لحم وأرز وفلفل وكزبرة يابسة وشبث (1231) ، فتسلق (1232) اللحم
وتحمصه ، وتدقّ الدهن الذي / فيه ، وترمي ما (1233) عليه وتدقّ الفلفل والكزبرة
اليابسة مع قليل من الملح (1234) . وتضيف (1235) إليه قليل أرز ، ويعمل (1236) مدققة 32r

وتحمّص بقية اللحم ، وتضيف إليه المرقّ (1236) والمدقّقة (1237) حتى (1238) يستوي ، فتغسل (1239) الأرزّ ويعمل على اللحم مع قليل شبت ويهدأ وتقدّم .

٣

(86)

صفة الإطرية (1240)

تحتاج إلى لحم (1241) وإطرية (1242) وفلفل وقليل (1243) كزبرة يابسة للمدقّقة (1244) ، وتعمل (1245) من (1246) اللحم قليل مدقّقة (1247) تدقّه (1248) مع قليل (1249) فلفل وكزبرة يابسة وبصلة مشوية ويسلق (1250) اللحم ويصفّى ، ويحمّص ويدقّ الفلفل ، وترمى عليه (1251) الكزبرة الخضراء . ويضاف إليه الماء ، فإذا غلى ترمي المدقّقة (1252) حتى (1253) يستوي (1253) ، يضيف (1254) إليه الإطرية (1255) وحلقة (1256) شبت ، وقليل حمّص مبلول ويهدأ (1257) ويرفع (1258) .

١٢

(87)

اللبنية (1259)

تحتاج إلى لحم ولبن وكراث أو بصل ومصطكاء (1260) وقرفة وقليل نعناع . تعلق اللبن على النار ، وتضيف (1261) إليه هذه (1262) الحوائج (1262) . وترمي اللحم في القدر مع اللبن ولا ترمي البصل معه إلّا بعد ساعة جيّدة . فإذا نضج اللحم / ولم ينعقد اللبن ترمي فيها قطعة من كوز طلّع (1263) ، أو قليل من أرزّ مطحون (1264) ، أو قليل نشاء إلى أن يعقد (1265) ، ويهدأ ويرفع (1266) .

١٨

(88)

صفة ستّ شناع (1267)

تحتاج إلى لحم وقلقاس مقلي وبنديق وطحينة وكزبرة خضراء وفلفل (1268) ، فتصلق اللحم ويقلى بالكزبرة والفلفل ، ويحمّص البنديق ويدقّ ويعمل عليه الطحينة . فإذا نضج تعمل القلقاس المقلي (1269) ، وتعمل الحوائج (1270) عليه (1271) .

٢١

(89)

صفة المتوكلية (1272)

- ٣ نحتاج إلى لحم وقلقاس وثوم (1273) وفلفل (1274) وكزبرة خضراء وبصل يسير ،
 فيصلق اللحم ويقلى بالثوم (1275) والكزبرة الخضراء والفلفل . فإذا نضج ترمي
 الماء (1276) عليه (1277) ، فإذا غلى إن اخترت (1278) أن (1279) تقلي القلقاس
 ٦ وتترل (1280) عليه ، وإن اخترت تغسله وترميه عليه بلا قلى ، ثم ينزل ويهدأ ويغرف .

(90)

صفة السكباج (1281)

- ٩ نحتاج إلى لحم وقلقاس (1282) واسفرجل (1283) وحده (1284) ، أو يقطين وبصل ،
 أو سلق ، أو باذنجان وبصل ، والخل والعسل ، وأطراف الطيب (1285) والفلفل والنعناع
 33r والنشاء . فيسلق (1286) اللحم ويقلى / ، وتضيف (1287) إليه المرق ، وترمي عليه القلقاس
 ١٢ والبصل أو غيره . فإذا نضج ترمي عليه اللبن (1288) والخل والزعفران وأطراف الطيب ،
 وتذوّب (1289) النشاء بالخل بعد الجميع ، وتضيفه إلى القدر (1289) مع النعناع ، فإذا
 استوى ينزل ويهدأ ويقدم (1290) .

(91) ١٥

صفة الفقاعة

- نحتاج إلى لحم ويبيض وسيق ، أو خص وفلفل وبصل ونعناع وحمص وأرز وحوائج
 ١٨ بقل (1291) ولحمون (1292) . ويسلق (1293) اللحم ويحمص ويعيد (1294) الملح عليه ،
 وتغسل السلق ويضاف على اللحم ، ويعمل عليه البصل . فإذا نضج تعمل عليه
 الفلفل (1295) والحوائج (1296) . فإذا غلى تعصر (1297) عليه الليمون وتفقش عليه
 ٢١ البيض (1298) ، وتنزل ويهدأ (1299) .

(92)

الاسيدباج (1300)

تحتاج إلى لحم وسلق أو خس⁽¹³⁰¹⁾ وفلفل وكزبرة خضراء وبيض وحمص وأرز ،
فتسلق اللحم وتحمصه⁽¹³⁰²⁾ بالكزبرة والفلفل ، وتعيد المرق عليه ، وتغسل السلُق
ويعمل عليه مع⁽¹³⁰³⁾ البصل . فإذا نضج تضيف إليه الأرز وتعمل عليه⁽¹³⁰³⁾ البيض ٣
آخر الحوائج كلها⁽¹³⁰⁴⁾ ، وترمي عليه⁽¹³⁰⁵⁾ جن شامي وكمون ومصطكاء / وقرقة ،
ويتزل ويغرف . 33v

(93)
صفة البورانية⁽¹³⁰⁶⁾ المقلية ٦

تحتاج إلى لحم وباذنجان مقلي وفلفل وكزبرة يابسة ونعناع وبصل ، فتسلق اللحم
وبصل⁽¹³⁰⁷⁾ وتحمصهما⁽¹³⁰⁸⁾ مع الفلفل والكزبرة والنعناع ، وتضيف إليه المرق وتقلي ٩
الباذنجان ، ويعمل في⁽¹³⁰⁹⁾ وعاء ويلقى عليه⁽¹³⁰⁹⁾ اللحم والحوائج⁽¹³¹⁰⁾ .

(94)
صفة الكمونية ١٢

تحتاج إلى لحم ولقت وحمص وثوم⁽¹³¹¹⁾ وفلفل⁽¹³¹²⁾ وكزبرة خضراء ،
فتسلق⁽¹³¹³⁾ وتقليه⁽¹³¹⁴⁾ بالأبازير ، وتعيد عليه المرق اللحم⁽¹²⁸⁹⁾ وتقطع اللفت
وتضيفه⁽¹³¹⁵⁾ عليه⁽¹³¹⁶⁾ . ١٥

(95)
صفة النرجسية⁽¹³¹⁷⁾

تحتاج إلى لحم وأرز⁽¹³¹⁸⁾ وقليل⁽¹³¹⁹⁾ فلفل⁽¹³²⁰⁾ وجن⁽¹³²¹⁾ شامي وكمون ١٨
وكزبرة خضراء وحمص وبصل ، فيصلق اللحم وتقليه⁽¹³²²⁾ بالكزبرة والفلفل ،
وتعمل⁽¹³²³⁾ عليه المرق ، وتغسل الجزر وتقطعه⁽¹³²⁴⁾ وتقليه⁽¹³²⁵⁾ عليه . فإذا نضج
ترمي الأرز والكمون . ومن اختار⁽¹³²⁶⁾ لا يعمل جبناً⁽¹³²⁷⁾ ولا كموناً فعل⁽¹³²⁸⁾ . ٢١

(96)

صفة اللوبيا

- ٣ تحتاج إلى لحم ولوبيا⁽¹³²⁹⁾ وثوم⁽¹³³⁰⁾ وفلفل⁽¹³³¹⁾ وكزبرة خضراء ويقطين⁽¹³³²⁾ ، ويصلق اللحم ويغلى⁽¹³³³⁾ بالأبازير⁽¹³³⁴⁾ حتى يستوي ، فتسكب عليه المرق / ، وترمي اللوبية⁽¹³³⁵⁾ عليه⁽¹³³⁶⁾ .

34r

٦ (97)

صفة البصلية

- ٩ تحتاج إلى لحم وبصل وخلّ وعسل وزعفران وفلفل وأطراف طيب ونعناع ، ويسلق⁽¹³³⁷⁾ اللحم ويقلّى . ويخْطُ البصل رقيقاً⁽¹³³⁸⁾ ويصلق وحده ويصفى من غربال⁽¹³³⁹⁾ ، ويضاف على اللحم والمرق⁽¹³⁴⁰⁾ ، ويحط⁽¹³⁴¹⁾ العسل على⁽¹³⁴²⁾ الخلّ ويضاف إلى القدر مع⁽¹³⁴³⁾ الزعفران والحوائج⁽¹³⁴⁴⁾ وتنزل⁽¹³⁴⁵⁾ .

١٢ (98)

صفة الطحينية

- ١٥ تحتاج إلى جزر وكراث أبيض وطحينية وخلّ خمر وأطراف طيب ، فتخْطُ الجزر فلوساً⁽¹³⁴⁶⁾ فلوساً⁽¹³⁴⁷⁾ وتسلقه⁽¹³⁴⁸⁾ ، ويخْطُ رؤوس⁽¹³⁴⁹⁾ الكراث⁽¹³⁵⁰⁾ وتسلقه⁽¹³⁵¹⁾ وحده ، ويصفّى ويُقلّى بالشيرج⁽¹³⁵²⁾ ، وتعمل الطحينية في وعاء ويرش عليها⁽¹³⁵³⁾ ماء حارّاً قليلاً⁽¹³⁵⁴⁾ ، وتضرب باليد حتى يخرج منها الشيرج⁽¹³⁵⁵⁾ فتعمل في وعاء وتذوب الطحينية بقليل الخلّ والعسل وأطراف الطيب ، وتعمل الجزر في القدر ناشفاً⁽¹³⁵⁶⁾ والكراث ، وتلقى⁽¹³⁵⁷⁾ عليه الطحينية والحوائج⁽¹³⁵⁸⁾ ، ولا تعمل الجزر⁽¹³⁵⁹⁾ والكراث⁽¹³⁶⁰⁾ إلا على قدر الحوائج .

٢١ (99)

صفة الفريكية

- تحتاج إلى لحم وفلفل⁽¹³⁶¹⁾ وفريك⁽¹³⁶²⁾ وجبن⁽¹³⁶³⁾ وكَمُون ، فتسلق⁽¹³⁶⁴⁾

اللحم، وتضع⁽¹³⁶⁵⁾ عليه / الفريك مدشوشاً⁽¹³⁶⁶⁾. فإذا نضج تعمل عليه اللبن⁽¹³⁶⁷⁾ والكمّون وقليل شبت⁽¹³⁶⁸⁾ ومصطكاء وقرفة⁽¹³⁶⁹⁾.

٣

(100

صفة القمحجة

تحتاج إلى لحم⁽¹³⁷⁰⁾ وقمح⁽¹³⁷¹⁾ مقشور⁽¹³⁷²⁾ ومصطكاء وقرفة وشبت وكمّون، فيسلق⁽¹³⁷³⁾ اللحم والقمح جميعاً⁽¹³⁷⁴⁾، إن كان اللحم بقرئاً⁽¹³⁷⁵⁾ وإن كان ضائاً⁽¹³⁷⁶⁾، فتسلق⁽¹³⁷⁷⁾ القمح قبله إلى أن يتشقق⁽¹³⁷⁸⁾، فترمي اللحم الضائي عليه حتى ينضج، فتلقي⁽¹³⁷⁹⁾ عليها الأباذير. وإن شئت أن تعمل عليها اللبن الحليب⁽¹³⁸³⁾ فقوي النار عليها⁽¹³⁸⁰⁾ حتى⁽¹³⁸¹⁾ تطيب ونزلها⁽¹³⁸²⁾.

٩

(101

صفة تقلية يقطين

تحتاج إلى لحم ويقطين وثوم⁽¹³⁸³⁾ وفلفل وحمص⁽¹³⁸⁴⁾ وكزبرة خضراء وقليل أرز مبيض. ويصلق اللحم ويُقلّى بالثوم⁽¹³⁸⁵⁾ والفلفل والكزبرة الخضراء⁽¹³⁸⁶⁾، وتضيف⁽¹³⁸⁷⁾ إليه⁽¹³⁸⁸⁾ المرق⁽¹³⁸⁹⁾، وتقذ⁽¹³⁹⁰⁾ عليه⁽¹³⁹¹⁾ إلى أن يغلي. وترمي عليه البقطين. وترمي⁽¹³⁹²⁾ الأرز⁽¹³⁹³⁾ عليه⁽¹³⁹⁴⁾. ومن⁽¹³⁹⁵⁾ اختار يعمل عليه⁽¹³⁹⁵⁾ مدققة فليعمل⁽¹³⁹⁶⁾ ويترك⁽¹³⁹⁷⁾.

١٥

(102

صفة الكشك

١٨

تحتاج إلى لحم أو فراخ حمام⁽¹³⁹⁸⁾ أو⁽¹³⁹⁹⁾ دجاج⁽¹⁴⁰⁰⁾ أو بطون وكشك ولبنون أو⁽¹⁴⁰¹⁾ حصرم⁽¹⁴⁰²⁾ أو⁽¹⁴⁰³⁾ كبّاد⁽¹⁴⁰⁴⁾ وفلفل⁽¹⁴⁰⁵⁾ وثوم⁽¹⁴⁰⁶⁾ وحمص وبصل وباذنجان⁽¹⁴⁰⁷⁾ وسلق⁽¹⁴⁰⁸⁾ وبياض⁽¹⁴⁰⁹⁾ لفت⁽¹⁴¹⁰⁾ ونعناع، وتسلق⁽¹⁴¹¹⁾ اللحم والحمص. ويحمص⁽¹⁴¹²⁾ / وتسكب المرق⁽¹⁴¹³⁾، وترمي عليه الباذنجان أو غيره حتى يستوي، وتذوب الكشك، ويكون منقوعاً⁽¹⁴¹⁴⁾ بقليل مرق من⁽¹⁴¹⁵⁾ مرق⁽¹⁴¹⁶⁾

٢١

اللحم . ويضاف إليه ويُغلى ويُرمَى عليه الفلفل والثوم ⁽¹⁴¹⁷⁾ والنعناع والليمون . وإن كان حصرماً ⁽¹⁴¹⁸⁾ فيصلق ويخرج من غربال ⁽¹⁴¹⁹⁾ وتضيفه ⁽¹⁴²⁰⁾ له ⁽¹⁴²¹⁾ .

٣ (103)

صفة الحصرمية

٦ تحتاج إلى لحم وقرطم ومستكا ⁽¹⁴²²⁾ وقرفة ونعناع وحصرم وباذنجان ، وتدقّ القرطم ناعماً ، ويؤخذ الحصرم فيعمل في قِدْر ناشف ⁽¹⁴²³⁾ حتى ⁽¹⁴²⁴⁾ يستوي ⁽¹⁴²⁵⁾ ، وتعمله ⁽¹⁴²⁶⁾ على ⁽¹⁴²⁷⁾ القرطم ، ويخبص ⁽¹⁴²⁸⁾ هو والقرطم ، وتسكب عليه ⁽¹⁴²⁹⁾ ماء من ⁽¹⁴³⁰⁾ القِدْر . ويصفى من غربال ⁽¹⁴³¹⁾ طريقان أو ثلاثة ، ويسكب على اللحم وتعمل عليه الأباذير ⁽¹⁴³²⁾ المذكورة ⁽¹⁴³²⁾ وإذا لم تستر ⁽¹⁴³³⁾ الحصرم على هذه الصفة يصلق .

(104)

١٢ صفة الحنطية

١٥ تحتاج إلى لبن حليب وعسل نحل وأرز مطحون وصدور الدجاج مسموطة ، وينشر الصدور ⁽¹⁴³⁴⁾ أو غيره ، وتضع ⁽¹⁴³⁵⁾ الأرز في لبن الحليب ، ويعمل على النار حتى يغلي ، فترمي عليه صدور الدجاج ، وتضرب حتى يخيط وينزل ⁽¹⁴³⁶⁾ عليها عسل النحل في الصحن / لا في القدر .

35v

(105)

١٨ صفة البهطة ⁽¹⁴³⁷⁾ البيضاء

يحتاج إلى لبن وأرز مطحون وسكر بياض . تعمل الأرز واللبن ⁽¹⁴³⁸⁾ في القِدْر حتى ينضج ، وتعمل عليه السكر المدقوق ويحرك دائماً . لا تفتر عنه إلى أن يستوي ⁽¹⁴³⁹⁾ .

٢١ (106)

صفة البهطة ⁽¹⁴⁴⁰⁾ الصفراء

تحتاج إلى لبن وأرز مطحون وسكر وزعفران ، فتعمل اللبن والأرز في القِدْر ، وتوقد

عليها⁽¹⁴⁴¹⁾ إلى أن ينضج الأرز ، فتلقى⁽¹⁴⁴²⁾ عليه الزعفران والسكر المدقوق ولا يفتر عنه ساعة .

(107)

صفة الهبطلية

٣

يحتاج إلى قمح مقشور مدشوش رفيع ولبن حليب . تعمل القمح في ماجور فخّار ويهرس بما ويصفى من الغربال⁽¹⁴⁴³⁾ في⁽¹⁴⁴⁴⁾ وعاء⁽¹⁴⁴⁵⁾ ، ويفعل ذلك مرّتين أو ثلاثة . وتصفّيه ويغطّى إلى باكر النهار ، وتصبح تصفي من عليه ماء أصفر يبقى النشاء يعمل في اللبن الحليب في القدر ويعمل عليه المصطكاء والشبية وعرق الكافور⁽¹⁴⁴⁶⁾ ، ويعقد على نار إلى أن ينضج بالهدوء وينزل ويغرف في الصحون ويجعل عليها غسل النحل⁽¹⁴⁴⁷⁾ .

(108)

صفة الأرز / باللبن 36r

١٢

يحتاج إلى أرز ولبن حليب ومصطكاء وكافور⁽¹⁴⁴⁸⁾ وقرفة وقليل شبية⁽¹⁴⁴⁹⁾ ، ويُغلى⁽¹⁴⁵⁰⁾ اللبن على النار ، وتُعمل فيه الحوائج ، فإذا غلى اللبن فاعمل⁽¹⁴⁵¹⁾ فيه الحوائج بعد غسل الأرز⁽¹⁴⁵¹⁾ .

١٥

(109)

صفة التطلاج

يحتاج إلى لحم ولبن حامض وثوم⁽¹⁴⁵²⁾ وفلفل وكزبرة يابسة⁽¹⁴⁵³⁾ وقليل من الكزبرة⁽¹⁴⁵³⁾ الخضراء وتعمل من اللحم مدققة تعمل فيها قليل فلفل وكزبرة يابسة⁽¹⁴⁵⁴⁾ وبصلة مشوية وتصلق اللحم بعد⁽¹⁴⁵⁵⁾ أن تعمل منه شرائح أحمر . تُصلق الجميع⁽¹⁴⁵⁵⁾ وتُقلى⁽¹⁴⁵⁶⁾ مع المرقعة مع⁽¹⁴⁵⁷⁾ الأباذير⁽¹⁴⁵⁸⁾ إلّا الشرائح ، فإنّها تُقلى وحدها وتُعمل في ماء حارّ . وتعمل العجين في⁽¹⁴⁵⁹⁾ ما سخن ، ويحرك بعود إلى أن يستوي ، فيوضع⁽¹⁴⁵⁹⁾ في اللبن⁽¹⁴⁶⁰⁾ ويعمل عليه اللحم والشرائح والمدققة⁽¹⁴⁶¹⁾ .

٢١

(110)

صفة الأرز المحلى

- ٣ يحتاج إلى أرز ولحم وسمن⁽¹⁴⁶²⁾ أو دجاج ودهن وعسل نخل وفستق وأطراف طيب ومصطكاء وقرفة وزعفران. ومن اشتهى⁽¹⁴⁶³⁾ فلا⁽¹⁴⁶⁴⁾ يعمل فيه⁽¹⁴⁶⁵⁾ لحماً ولا دجاجاً⁽¹⁴⁶⁶⁾. وإن كان فيه لحم أو دجاج يعمل فيه دهن أو شيرج⁽¹⁴⁶⁷⁾ تعلق اللحم ويحمّص يسيراً⁽¹⁴⁶⁸⁾، ويعمل عليه العسل / حتى يغلي فيعمل فيه ماء قوام العسل، فإذا 36v غلى تدهن الأرز بزعفران بعد غسله. ويجعل⁽¹⁴⁶⁹⁾ في القدر⁽¹⁴⁷⁰⁾ ويرمى عليه الأباذير⁽¹⁴⁷¹⁾ وأطراف الطيب، تسقيه بالدهن.

٩ (111)

صفة أمّ نارّين

- ١٢ يحتاج إلى خبز بارد علامة⁽¹⁴⁷²⁾ ولبن حليب ومصطكاء وقرفة وزبد وعرق كافور وشبّية. تعمل اللبن في القدر بالحوائج، ويُغلى ويقطع⁽¹⁴⁷³⁾ اللباب⁽¹⁴⁷⁴⁾ من⁽¹⁴⁷⁵⁾ القشر، ويُفرك ربيعاً⁽¹⁴⁷⁶⁾، ويعمل في القدر حتى ينضج، يعمل عليه قليل الزبد وهو⁽¹⁴⁷⁷⁾ على النار⁽¹⁴⁷⁷⁾ وإذا فرغ كذلك⁽¹⁴⁷⁸⁾.

١٥ (112)

صفة العراقية⁽¹⁴⁷⁹⁾

- ١٨ تحتاج إلى لحم وبصل وفلفل ومصطكاء وقرفة فتعلق اللحم ويصفى ويحمّص ويخرط⁽¹⁴⁸⁰⁾ عليه رؤوس البصل. ويحمّص⁽¹⁴⁸¹⁾ معه ويدقّ الفلفل، ويرش عليه. فإذا سلق⁽¹⁴⁸²⁾ اللحم تعمل عليه المصطكاء والقرفة. وإذا قُلي⁽¹⁴⁸³⁾ مع البصل تعمل عليه المرق على قدر الحاجة.

٢١ (113)

صفة السفرجلية

- تحتاج إلى لحم وزعفران وأطراف / طيب ونعناع ومصطكاء وقرفة وسكر أو عسل 37r

نخل وخلّ خمر، فتصلق اللحم وتحمّسه⁽¹⁴⁸⁴⁾، وتعمل عليه المرق، وتقطع السفرجل وتقلع لبابه⁽¹⁴⁸⁵⁾ منه وتقطع مثل قطع لفت الكمونية، يعمل في القدر مع اللحم والمرق، ويوقد عليه حتى يستوي فتذوب⁽¹⁴⁸⁶⁾ أطراف طيب ويعمل عليه⁽¹⁴⁸⁷⁾ مع النعنع ٣ والفلفل. يدقّ ويعمل عليه قليل نشاء مذوب⁽¹⁴⁸⁸⁾ بقليل مرق ويعمل فيه.

(114)

صفة الماء وردية

٦

تحتاج إلى لحم وزرّ ورد وليمون وبصل وفلفل ومصطكاء وقرفة، ويصلق اللحم ويُقلّى⁽¹⁴⁸⁹⁾، ويقطّع عليه قليل من⁽¹⁴⁹⁰⁾ رؤوس⁽¹⁴⁹¹⁾ البصل حتى يستوي، ويدقّ الفلفل ويعمل عليه، ويعصر عليه الليمون وتفرك الزرّ ورد عليه بلا دقّ، وتعمل عليه المرق قوام ما يحتاج إليه⁽¹⁴⁹²⁾.

(115)

صفة السنبوسك الحلو

١٢

تحتاج إلى سكر وقطر أو غسل نخل وماء ورد وبندق وشيرج⁽¹⁴⁹³⁾ ورقاق الكنافة، فتدقّ السكر وتحمّص / البندق وتدقّه⁽¹⁴⁹⁴⁾ خشناً⁽¹⁴⁹⁵⁾، وتعجن بالقطر مع السكر المدقوق وماء الورد، ويعمل فيه أو يعجن بالعسل النحل، وتقطع ورق الكنافة عرض ١٥ أربع⁽¹⁴⁹⁶⁾ أصابع⁽¹⁴⁹⁷⁾، ويعمل عليه قليل من الحشو بقدر⁽¹⁴⁹⁸⁾ ما تريد، وتلفّ إلى آخرها على الحشو⁽¹⁴⁹⁸⁾ ويلبس بقليل عجّين ويُقلّى بالشيرج⁽¹⁴⁹⁹⁾، ويعمل في الصحنون⁽¹⁵⁰⁰⁾ وترشّ⁽¹⁵⁰¹⁾ عليه⁽¹⁵⁰²⁾ السكر والبندق المحمّص ويقدم. ١٨

(116)

صفة السنبوسك الحامض⁽¹⁵⁰³⁾

يؤخذ⁽¹⁵⁰⁴⁾ من اللحم المدقوق ما يُختار، فيلقّى في القدر، ويوضع منه مرقه وقليل المصطكاء⁽¹⁵⁰⁴⁾ وحوائج بقل⁽¹⁵⁰⁵⁾ وشيرج⁽¹⁵⁰⁶⁾ وخلّ وفلفل وبندق أو لوز ورقاق بتاع⁽¹⁵⁰⁷⁾ الكنافة، فتدقّ جميع⁽¹⁵⁰⁸⁾ اللحم⁽¹⁵⁰⁹⁾ ناعماً⁽¹⁵¹⁰⁾، ويقرّص قرصة ٢١

- واحدة بقدر (1511) الرغيف أو (1512) دونه (1513) على قَدَر اللحم ، ويسلق (1514)
- ثم (1515) يقلب في الطاجن ويقطف ريمه إلى حيث (1516) يستوي ، فيُشال ويدقّ
- طريقاً (1517) أخرى (1518) ناعماً (1519) ، ويُخرج (1520) عروق (1521) / اللحم ، وتعلّق 38r
- الطاجن على النار وتعمل فيه الشيرج (1522) . وتقلي اللحم المدقوق فيه (1523) حتى يحمرّ
- ثاني مرّة (1524) ويسكب (1525) الخلّ في الطاجن ، وتحرط عليه (1526) حوائج
- البقل (1527) ويقلب حتى يذبل ويسمط اللوز ويدقّ خشناً (1528) ، والبندق يحمّص
- ويدقّ كذلك (1529) ويلقى (1530) عليه ، ويدقّ الفلفل ويعمل عليه . ولا (1531) تزال
- تغلي عليه حتى ينشف جميع الخلّ الذي عليه ، فتقطع الرقاق عرض أربع أصابع وينزل ٦
- على (1532) النار (1533) بالحوائج (1534) ويبرد ، ويؤخذ منه على قدر ما يحتاج فتعمل ٩
- منه (1535) في كلّ (1536) ورقة وتلفّ إلى آخرها وتلبس بقليل عجّين ويقلّى
- بالشيرج (1537) ويقطّع عليه حوائج (1538) البقل (1539) الأخضر ويعمل في الأوعية
- ويعمل السنبوسك (1540) وترشّ عليه (1541) ياسمين (1542) . ١٢

(117

صفة الشعرية

- تحتاج إلى دقيق ولحم وآلية ومصطكاء وقرفة فتصلق اللحم والآلية بالمصطكاء (1543)
- وتحمّص ، وتسكبّ عليه المرقّ وتدقّ الآلية وتسلى / ومعها بصلّة ، وتعجن العجين 38v
- اليابس ويفتل مثل الشعرية (1544) . فإذا فرغ تعمل عليه (1545) اللحم والمرقّ حتى يغلي
- ويستوي ، وتسقيها بالدهن وعلامة نضجهم أن يعوموا . ١٨

(118

صفة دجاج محشي حلو

- تأخذ (1546) سكر وفستق أو لوز ومسك وماء ورد ويعمل منه حشوا (1547) ،
- ويحشى به بعد (1548) تطجينه (1549) وزعفرته ، وتترل (1550) في الجلاب أو العسل
- النحل أو ورد مرّي أو (1551) لوز (1552) وماء ورد ، قد طبخ حتى أخذ قوامه . وقد
- يحشى بورد مرّي ، وكيف ما عملته كان حسناً . ٢٤

(119)

صفة تفاحية بزعفران

- يسلق (1553) اللحم (1554) وتغلى (1555) بدهن متوفر ، ويلقى فيه قطع التفاح ٣
 الحلو (1556) ويغلى (1557) معه ، ثم تردّ عليه يسيراً من سلق (1558) اللحم ، ويلقى عليه
 مزاج من خلّ وسكر مضاف (1559) إليها نشاء ، ويطحخ ويرمى فيه (1560) أطراف
 الطيب والفلفل والزنجبيل والنعناع والزعفران ، ويفرك فيه اللوز المفرد نصفين ويهدأ ٦
 ويقدم (1561) .

(120)

صفة طبخ المشمش الأخضر

- تقطع اللحم السمين صغاراً ويجعل في القدر مع يسير ملح وغمرة ماء / 39r
 ويؤخذ (1562) رغوته . تغسل (1563) البصل وتقطّعه (1564) وتلقيه (1565) على اللحم
 وتطرح عليه الأباذير المعروفة (1566) الناعمة (1567) ، وتأخذ (1568) المشمش الأخضر ١٢
 الطري فيرص ويسلق (1569) سلقاً (1570) جيّداً ، ثم يمرس (1571) باليد ويصفى ويطرح
 ماؤه على اللحم . ومن الناس من يُحتر (1572) هذا (1573) بماء حب القرطم المدقوق
 المستحلب بالماء ، وهو جيّد . ثم ينزل (1574) على النار حتى يغلي (1575) ، ثم يهدأ ويرفع . ١٥

(121)

صفة طبخ المشمش اليابس

- تسلق (1576) اللحم السمين بقليل الماء وتقطف (1577) زفره ، وتأخذ المشمش ١٨
 اليابس فتترع نواه ، ويبدّل بلوز مسموط . فإذا نضج اللحم وقُلّي تلقى عليه المشمش
 والزبيب وأطراف الطيب والخشخاش وعود دارصيني ونعنع ومصطكاء وقرقة (1578)
 وزعفران وعنّاب ويحلّى بالسكر (1579) وينزل (1580) ويهدأ (1581) . ٢١

(122)

صفة فراخ الحمام

- ٣ يُذْبَح وَيُنْظَفَ وَيُغْسَلَ وَيُسَلَقَ (1582) نصف سلقة (1583) ، ويصَيَّغَ بالزعفران ويَقْلَى بالشريح (1584) وَيُشَال . ثم يَنْصَبَ الْقِدْرُ عَلَى النَّارِ ، وَيَعْمَلُ فِيهَا خَلٌّ حَازِقٌ بَعْدَ صَبْغِهِ بِالزَّعْفَرَانِ / ، وَيَجْعَلُ فِيهِ النَّعْنَاعَ وَقَلْبَ بَنْدُقٍ مَحْمَصٍ (1585) وفلفل وزرّ ورد مصحون (1586) وَأَطْرَافَ الطَّيِّبِ ، وَيَتْرَلُ فِيهِ (1587) الْحَمَامَ وَيَغْلَى قَلِيلًا (1588) قَلِيلًا (1589) إِنْ (1590) ابْتَسَوَى (1591) الْعَجِينَ (1592) وَيَتْرَلُ (1593) وَيَهْدَأُ (1594) .

(123)

الكشك (1595)

٩

- يَحْتَاجُ إِلَى لَحْمٍ وَأَلْيَةٍ وَدَقِيقٍ (1596) وَقَلِيلَ زَيْتٍ (1597) طَيِّبٍ (1597) وَمَصْطَكَاءَ وَقَرْفَةٍ وَفَلْفَلٍ وَكَزْبِرَةٍ يَابَسَةٍ وَدَجَاجٍ فَتْسَلَقُ (1598) الدَّجَاجُ (1599) وَاللَّحْمُ (1600) وَالْأَلْيَةُ بِالْمَصْطَكَاءِ (1601) وَالزَّيْتُ الطَّيِّبُ ، وَتَقْتُلُ الْعَجِينَ مِثْلَ مَتَاعِ الْمَفْتَلَةِ ، وَتَعْمَلُ فِي قِدْرٍ مَثْبُتَةِ الْقَاعِ ، وَتَعْمَلُ فِيهَا الْعَجِينَ . وَتَعْمَلُ عَلَى فَمِ قِدْرَةٍ أُخْرَى الَّتِي فِيهَا اللَّحْمُ يَمْنَعُ (1602) الْفَوَارَ يَصْعَدُ . وَتَقْدُ حَتَّى يَسْتَوِيَ اللَّحْمُ (1602) وَيَدْقُ الْأَلْيَةَ وَتَسْلَى (1603) الْبَصْلَةَ وَتَعْمَلُ الْعَجِينَ فِيهَا وَفِي الْأَلْيَةِ (1604) وَتَقْلِيهِ . وَيَحْمَصُ اللَّحْمُ (1605) بِبَصْلَةٍ (1606) مَعَ الْفَلْفَلِ (1607) وَالْكَزْبِرَةِ (1608) الْيَابَسَةِ (1609) ، وَتَرْصَصُ (1610) عَلَى الْعَجِينَ وَيَعْمَلُ عَلَى وَجْهِهِ السَّنْبُوسُكَ الْحَامِضَ مَعَ اللَّحْمِ وَيَقْدَمُ (1611) .

(124) ١٨

صفة لحم تقلية (1612)

- يُؤْخَذُ (1613) مِنْ (1614) اللَّحْمِ الْمَقْطَعِ (1615) وَالْبَصْلِ وَفَلْفَلٍ وَمَصْطَكَاءَ وَقَرْفَةٍ وَكَزْبِرَةٍ يَابَسَةٍ وَقَلِيلَ زَيْتٍ (1616) طَيِّبٍ (1616) ، / أَوْ (1617) شَرِجٍ (1618) أَوْ لَيْمُونٍ . يَدْقُ مِنْ ٢١ اللَّحْمِ مَدْقَقَةً ، وَيَعْمَلُ فِيهَا (1619) قَلِيلَ فَلْفَلٍ (1620) ، وَتَسْلَقُ (1621) اللَّحْمُ بِالْمَصْطَكَاءِ وَالْقَرْفَةِ وَالزَّيْتُ الطَّيِّبِ حَتَّى يَسْتَوِيَ ، فَيَحْمَصُ بِالْفَلْفَلِ وَالْكَزْبِرَةِ وَيَعْمَلُ عَلَيْهِ الْمَرْقُ (1622) . وَيَخْرُطُ الْبَصْلَ (1623) عَلَيْهِ (1624) وَيَغْلَى عَلَيْهِ حَتَّى يَسْتَوِيَ ، وَيَعَصْرُ عَلَيْهِ ٢٤ الْلَيْمُونُ (1625) .

40r

(125)

صفة المدققة المقلية

- ٣ تحتاج إلى لحم وفلفل وكزبرة خضراء أو (1626) يابسة وقليل زيت (1627) طيب (1697) أو شيرج (1628) ، وقليل بصل . فتدقّ اللحم ويعمل (1629) عليه (1630) بصلة (1631) مشوية (1632) . يدقّ معه (1633) ويعمل (1634) اللحم والحوائج قرص على قَدْر ما يحتاج (1635) ، وتعلق (1636) الطاجن على النار وتعمل فيه قليل ماء حتى يغلي ، ٦ ويشقّ فتعمل فيه المدققة فتصلق نصف سلقه وتشال . ثم تعمل الشيرج في طاجن على النار وتقلي فيه المدققة بعد سلقها وقلها ، وتدقّ الكزبرة اليابسة وترمي عليها في الأوعية .

(126)

صفة الخروف المزوج

- ١٢ 40v تحتاج إلى خروف (1637) وخل (1638) خمر ولعمون وشيرج (1639) وفلفل وأطراف طيب وزعفران ، فيبسط (1640) الخروف / وتشقّ بطنه وتخرج جميع ما فيها وتعصر الليمون في الخلّ والحوائج (1641) فتدقّهم وتضعهم فيه (1610) . وتعمل معه (1642) قليل (1643) فلفل (1644) وشيرج (1645) وتشرح الخروف وهو صحيح (1646) ويستوي هو والبصل المشقّق . فإذا تعرق تقلّى بالشيرج (1647) بحيث تزول زفرته . ثم تلقى عليه من ماء السماق ما يحمصه ويصير (1648) عليه حتى ينشف الماء ، ثم يقطع عليه (1649) الليمون المملّح (1650) والننع ، وتنزل (1651) فيه الأفاه (1652) العطرة ويجعل (1653) آخرًا (1654) لكل شيء من (1654) الرقاق المبلول (1655) والجردق (1656) على العادة المستمرة ، ويلطخ ١٨ بالزعفران المُذاب بماء الورد ، ويقلى (1657) بالشيرج الطري ، ويرفع ويستعمل .

(127)

صفة ترتيب حشو السنبوسك

- ٢١ يؤخذ نصف رطل لحم قد سلق (1658) كما تقدّم ، فيدقّ ثانيًا وينشف في الهواء ، وأربع (1659) حُرْم بقدونس وحُرْمَة نعناع أخضر مخروطين ونصف أوقية فلفل ، وكذلك (1660) كراوية ، وثلاثة عيدان قرفة وعصفورين زنجبيل ودرهمين (1661) أطراف ٢٤

طيب وهال (1662) وقرنفل وسنبل وتنبيل / ثم يجعل اللحم المدقوق في القدر ، ويجعل 41r
عليه البقدونس والنعناع ونصف الأباذير وتخلطهم (1663) به . وإن أضفت إليه لوز
مقشراً (1664) ناعماً وفستقاً (1665) أو (1666) بندق أو جوز كان حسناً . ثم تحشوا به الرقاق ٣
ويقلّى بالشرج حتى يستوي وينزل ويهدأ .

(128)

٦ صفة عدس مصفى

تأخذ (1667) العدس المدشوش فتسلقه (1668) في دست وتشيله (1669) في ماجور ،
ويبرد ويصفى من منخل ، وتعلق الدست على النار وتعمل فيه العسل المرسل لكلّ قدح ٩
عدس أربعة أرتال عسل نظيف (1670) ، ويلقى عليه العدس (1671) ، ويطبخ ويطفى
بالخلّ لكلّ قدح رطل خلّ ، ولكلّ (1672) قدح ربع أوقية فلفل وزنجبيل
وأطراف طيب مطحون (1674) . وترمي فيه زبيب أسود (1675) وقلب (1676) لوز مسموط
مصبوغ (1677) بزعفران . ويكون الزيت قد (1678) نُفّي (1679) ، فتعمل الجميع فيه مع ١٢
قليل من الزبد (1680) ، ويطبخ إلى أن يستوي فيغرف في الصحن ويبرد ويؤكل .

(129)

١٥ صفة النجمة

تحتاج إلى لحم وسُمّاق وبصل (1681) وفلفل وبيض وزعتر وليمون أخضر وبنندق
وحوائج بقل (1682) ، فتغربل / السُمّاق وتدقه (1683) وتعمل عليه ، وتحترط حوائج 41v
البصل (1684) وتلقى (1685) عليه (1686) ، والزعتر وتلقيه (1687) عليه ، وكذا (1688)
البنديق . وتسكب عليه قليل مرق غمرة (1689) حتى يستوي ، وتفققش عليه البيض . ١٨

(130)

٢١ صفة الكرب الممزج (1690)

تحتاج إلى كرب وخلّ وعسل وزعفران وبنديق وكراوية فتقطع الكرب العادة ،
ويسلق (1691) حتى يستوي ، فيشال ويحرق العسل ويدبّ الخلّ والزعفران وتعمل عليه

أطراف الطيب وقليل من (1692) الكزبرة المحمصة المدقوقة مع الحوائج (1693) ، ويعمل في (1694) الأوعية إلى أن يفرغ ، تعمل بقية الحوائج عليه .

٣

(131)

صفة الأسطوانية

تحتاج إلى (1695) فستق (1696) وعسل نحل وألية ورقاق وتمر أو عجوة وخشخاش وزعفران وشيرج وماء ورد (1697) ، وتعلق العسل على النار حتى يغلي ، فيقطف ريمه ، ويدق السكر ويعمل عليه (1698) الخشخاش والزعفران وماء الورد (1699) والشيرج (1700) ، وتقطع الألية وتسلاً ، وتسقى بالحوائج (1701) قليلاً (1702) قليلاً (1670) حتى يفرغ ، ويُسبَط في الصحون (1703) ويرش السكر (1704) والفسستق (1705) على وجهها .

(132)

١٢

صفة جواذب (1706) الخشخاش

تحتاج / إلى عسل نحل وسكر وفستق وألية وخشخاش ورقاق وعجوة أو رطب ، فتدق السكر والفسستق (1707) ، ويعجن بالعسل النحل وتسلاً الألية ويضاف إليه (1708) الخشخاش والعجوة (1709) المنزوعة (1710) ، ويعمل تحت خروف الشوي . ومن (1711) أراد فليعملها (1711) في البيت بلا خروف ، فإذا فرغ تدق بقية السكر وتجعله (1712) في وعاء ويرش على وجه (1713) الصحون (1714) .

١٨

(133)

صفة الفراخ المصوص

تحتاج إلى لحم أو فراخ حمام أو فراريج ، فتسلق (1715) اللحم وتطبخه (1716) ، وتعمل عليه المرق . وتجعل عليه السكر أو الخل ، وأطراف الطيب والنعناع وقليل النشاء وفلفل ومصطكاء وقرفة ، ويغلي عليه عوض (1717) السكر عسل نحل (1718) .

٢١

(134)

صفة الملوخية

- ٣ تسلق (1719) اللحم فإذا نضج يغلى (1720) ويلقى فيه الكزبرة الخضراء أو (1721) ثم (1722) وملح مدقوقين وفلفل (1723) وكزبرة (1724) يابسة (1725) وبصل (1726) مشوية وكراوية (1727) ، فإذا قُلِيَ يلقى فيه شوية (1728) مدقوقاً (1729) ناعماً (1730) ويحرك يسيراً . ثم يعاد إليه ماء صليق اللحم ، ويُغلى غلياناً شديداً (1731) ، ثم تدرّ فيه الملوخية ولا تغطّي القدر ، فإذا نضجت ترش عليها قليل ماء بارد وتخطّ / على النار (1732) ، 42v وتجعل على وجهها دهن أليّة مسليّة (1733) بمصطكاء ودارصيني وزيت (1734) طيب (1734) وشريح (1735) . وإن عمل فيها باذنجان مقلّ (1736) محشي (1737) كان حسناً (1738) .

(135)

١٢ صفة المشمشية

- تأخذ (1739) اللحم فتخلصه (1740) من العظام وتدقّه (1741) جيّداً ، وتضيف (1742) إليه الأبايزر والأفاوه (1743) وما يعدله من ملح وتكيله كيلاً لطافاً وتصفّ في مقلّ وتصبّ عليه ما يغمره من ماء الحصرم ويرفع على نار ويقلب الكيل (1744) برفق حتى ينشف الماء . ثم يلقى عليه (1745) الشريح (1746) الطري ويقلّ الكيل ويقلب . وكلّما انتهت تلقيا (1747) فيما أعدّ من البيض المفقوش (1748) المخلوط به الزعفران المذاب بماء الورد ، فيعلو (1749) على الكيل (1750) . ثم يعاد إلى المقلّي ويغمس (1751) في البيض دفعتين أو ثلاثاً (1752) بحيث تبقى صفراً كالشمش (1753) وينزل في الأواني ويصبّ عليها الجلاب المحلى (1754) بماء الورد ويعطر (1755) بالمسك ويستعمل .

(136) ٢١

صفة سكباچ

- تقطع اللحم السمين أوساطاً ويجعل في القدر غمرة ماء ويسير ملح وعود دارصيني ، فإذا غليّ تزيل (1756) الزفرة (1757) . ثم تجعل عليه كزبرة / يابسة ، وتأخذ (1758) البصل 43r

- الأبيض والكراث الشامي والجزر⁽¹⁷⁵⁹⁾ إن كان أوانه أو الباذنجان وتُقشَّر الجميع ،
ويشَقَّ⁽¹⁷⁶⁵⁾ الباذنجان صليبيًا⁽¹⁷⁶¹⁾ ويسلق⁽¹⁷⁶²⁾ في قِدْرٍ أُخْرَى في ماء وملح ،
ويضاف إلى اللحم ويعدَّل وتُلْقَى عليه الأباير ، فإذا قارب النضج⁽¹⁷⁶³⁾ يأخذ⁽¹⁷⁶⁴⁾ ٣
من الخلّ والدهن أو⁽¹⁷⁶⁵⁾ العسل⁽¹⁷⁶⁶⁾ قدر الحاجة ويعمل مزاجًا معتدلًا في الحموضة
والحلاوة ، ويصبّ في القِدْر ويُعْلَى ساعة . ثم تأخذ⁽¹⁷⁶⁷⁾ من المرقّ⁽¹⁷⁶⁸⁾ قليلًا فيذاب
بما يحتاج إليه من زعفران ويُلْقَى في القِدْر . ثم يؤخذ لوز مقشور مفرد نصفين وكفّ عَنَاب ٦
مغسول وتين يابس وزبيب فيجعل في رأس القِدْر ويغطّى ساعة ، وتقطعّ الوقيد⁽¹⁷⁶⁹⁾ ،
وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وترش عليه⁽¹⁷⁷⁰⁾ قليل ماء ورد ، ويهدأ ويرفع .

(137)

صفة ستّ النوبة

- يؤخذ رجلة عراقية ، تستحلب ، يؤخذ عسل نخل أو جلاب يعلق منها على النار ،
ويضاف إليه قلب فستق ومسك وماء ورد ، وتنزل⁽¹⁷⁷¹⁾ فيه الدجاج المطجّن⁽¹⁷⁷²⁾ . ١٢

(138)

صفة تفّاحية

- ٤3v تقطّع اللحم السمين⁽¹⁷⁷³⁾ صغارًا مستطيلًا وتطرح في القدر وعليه / يسير ملح ١٥
وشيء من كزبرة ، ويُعْلَى إلى أن يقارب النضج وتترع رغوته . ثم تقطّع البصل⁽¹⁷⁷⁴⁾
صغارًا وتلقى فيه⁽¹⁷⁷⁵⁾ عود⁽¹⁷⁷⁶⁾ دارصيني وفلفل⁽¹⁷⁷⁷⁾ ومصطكاء وزنجبيل
مدقوق⁽¹⁷⁷⁸⁾ ناعمًا وطاقت نعناع . ثم تأخذ⁽¹⁷⁷⁹⁾ التفّاح الحامض أو⁽¹⁷⁸⁰⁾ ١٨
المزّ⁽¹⁷⁸¹⁾ ، يقشّر وينقى من حبّه ويدقّ في هاون⁽¹⁷⁸²⁾ حجر ويعصر ماؤه ويجعل فوق
اللحم . ثم يرمى⁽¹⁷⁸³⁾ له شيء من اللوز ويُلْقَى في القدر . وتفرك النعناع اليابس فيها ،
وإن شئت أن تعمل فيها ثومًا⁽¹⁷⁸⁴⁾ فافعل واجعله صحاحًا⁽¹⁷⁸⁵⁾ ، وإن أردت أن تجعل ٢١
فيها دجاجة فافعل ، إلا أنك إذا عملتها بالدجاج⁽¹⁷⁸⁶⁾ لا تجعل فيها ثومًا⁽¹⁷⁸⁷⁾ .

(139)

صفة دجاجة كزنداج (1788)

- ٣ تُشَوَّى الدجاجة وتُسَقَّى بدهن (1789) الجوز واللوز (1790) مع يسير ملح وزعفران ، وأحسن ما تشوي (1791) الدجاجة حتى تتعب (1792) ، ويقف (1793) ان (1794) يكون (1795) سميئة . ثم تذبح بعد أن تُسَقَّى خللاً وماء ورد والسمط على العادة ويكون
٦ عندك قليل شيرج (1796) وملح وزعفران وتشوي الدجاجة على النار ليّنة وتدهن من ذلك فإنّها تخرج (1797) في غاية النعومة والطيب .

(140)

٩ صفة / عصافير مشوية

- ترشّ عليها يسير ماء وتتنف ريشها . ثم تنشّف (1798) وتنظّف . فإن كانت (1799) مشوية (1800) فتأخذ (1801) زيتاً (1802) وفلفلأ (1803) وزعترأ (1804) وثومأ (1805) وزعفرانأ (1806) وملحأ (1807) وقرفة . تدق الجميع (1808) ناعماً ويُضاف إلى الزيت . ثم تجعل (1809) العصافير في عود (1810) منحوت بين كلّ عصفورين قطعة من بياض البصل . ثم يُطلى بذلك الزيت . وكذلك تفعل بالسمان (1811) إذ (1812) شويته (1813) والدجاج أيضاً . وإن (1814) أردت قليها فتغلي الزيت أو (1815) الشيرج (1816) ، ويخلع بعود قرفة ويسير مصطكاء وفلفل . ثم تلقى السمان أو (1817) العصفور (1818) أو الدجاج ويقلّى ولا يسلق (1819) أصلاً بماء (1820) ، لكن إذا أردت أن تنقيه من الدم فاعمسه في ماء حارّ قويّ الحرارة تكون قد أدبت (1821) فيه ملحأ وزيتأ (1822) ، فاتركه يحفّ واقبله حينئذ ببصل . وقد يرمى عليه ماء (1823) وخلّ ولimon ، فينبغي أن يتجنّب أكل السمان الأزرق العين (1824) فإنه يولد البرص (1825) بخاصية (1826) فيه (1827) قد وُجدت
٢١ وجُربت .

(141)

صفة عصفور مكبوس

- ٢٤ تأخذ (1828) العصافير اللطاف (1829) السميئة ، تشقّ من صدورهما وترمي مرائرها ،

44v وتأخذ (1830) الملح / والدارصيني ويسير (1831) المصطكاء . تسحق (1832) الجميع (1833) ويجعل في بطن العصفور ويلف (1834) عليه آخر . ثم يرص في القطرميز الزجاج ويجعل (1835) عليه يسير شرش وهو ماء وملح ويخمر (1836) بملح كثير .

٣

(142)

صفة العصافير بالبيض

تأخذ (1837) العصافير فتشق وتنظف وتسلق (1838) بالماء حتى ينضج ويرفع . ثم تأخذ (1839) البصل المقطع فتلقيه (1840) بالشيرج (1841) ، وتعاد العصافير إلى المقلّى ، ثم يصب عليها ما قد أعد من البيض المعتدل بالملح والأبازير والأفاوه (1842) ، ويقلب فيه العصافير إلى أن يحمد البيض ويغرف (1843) في الأواني ويرفع .

٩

(143)

صفة المطجن من العصافير والفرايج والدجاج

تأخذ (1844) من أنها (1845) شت (1845) ، فتشق (1846) وتنظف إذا كان (1847) من الطيور الصغار ، وما كان من كبار (1848) الطير (1849) كالفراريج والدجاج ينظف ويقطع ويغسل ويسلق (1850) بماء غمرها ، أو (1851) الخل (1852) والملح . ثم يرفع وينشف ويمسح بالزعفران المذاب بماء الورد ، ويقلّى (1853) بالشيرج (1854) أو بالزيت الطيب أو بدهن (1855) الدجاج ، وترفع وتستعمل (1856) .

١٥

(144)

صفة عصفور مالح مطيب

١٨

45r يؤخذ العصفور فينظف / ويُغسل بخلّ خمر ثلاث مرّات (1857) أو (1858) أربعا (1859) . ثم بعد ذلك يقلب عليه زيت (1860) طيب (1860) ولimon (1861) ، ويخلّى (1862) العصفور صحاح على حاله .

٢١

(145)

صنف آخر (1863) منه

- ٣ يعمل كما ذكر (1864) أولاً ، ويقطّع صغاراً ويقلب عليه ماء الليمون (1865) والزيت (1866) الطيب (1866) وبقدونس وسذاب وأطراف الطيب ويؤكل .

(146)

٦ صفة لون من عصافير

- تشقّ العصافير ممّا يلي ظهرها (1867) ويقلّى في القدر ويغلى (1868) بالملح (1869) والزيت (1869) ، فإذا احمرّت أخذت شيئاً من فلفل وكراويا وكمّون وكزبرة يابسة (1870) ورطوبة ، وحزمة (1871) سذاب وشيئاً من كرفس ، فتقطع جميع ذلك وتشويه ببيض . ثم تضعه (1872) على (1873) العصافير ، وتنضجها (1874) ويهدأ ويغرف (1875) .

(147)

١٢ صفة آخر (1876) منه (1877)

- تشقّ العصافير من ظهورها . ثم تغسل وتقلّى بالزيت . فإذا احمرّت ونضجت يرش (1878) عليها شيئاً من المري (1879) وخلّ ، ودّر (1880) عليها الأباذير (1881) اليابسة وهدئها واغرفها (1882) .

(148)

صفة العصافير المتقلّ (1883) بها على الشراب ببغداد (1884) والموصل

- ١٨ تنظّف العصافير وتشقّ (1885) / بطونها (1886) وتغسل جيّداً (1887) ، وتقطع رؤوسها 45v بعد أن تنظّف تنظيفاً (1888) حسناً (1889) ، وتوضع ناحية ، ويقطّع أرجلها وأطراف أجنحتها لا غير . ثم يضع (1890) واحداً (1891) بعد واحداً (1892) على رخامة نقيه (1892) حسنة (1893) مبسوطة (1894) ، ويدقّ بججر أو خشبة نظيفة حتى ينكسر صدر العصفور ٢١ ويبقى المخ . ويرفع وتصبغ الجميع بكرم . ثم تضع (1895) ميّلى (1896) مبسوطة

الأسفل فتجعل على النار زيت (1897) طيب (1898) أو شيرج (1899) ، وتقد (1900) عليها حتى يغلي الزيت (1901) ، وعلامته أن تقطع (1902) عليه قطرة من ماء فينشر ويقوى ، فتبسط العصافير جيداً (1904) في المقلّى واحداً إلى جنب واحد (1905) بحيث لا يركب بعضها على (1906) بعض (1907) . ثم تضع (1908) فوق الجميع حجر صلب ويترك يسيراً . ثم ترفع الحجر عنها ، وقلّبها (1909) وافعل (1910) بها كذلك مرات حتى تنضج وتحمر ، وتكون قد أعددت (1911) لها ملحاً محلولاً في الماء بحيث (1912) يكون ظاهر ٣
الملوحة فيكون في إجانة إلى جانب المقلّى فتشيل العصافير من المقلّى وتلقيها في الماء / والملح 46r
وتنضج (1913) بجميعها كذلك . ثم ينزل (1914) حتى يبرد ، وتشال من الماء وتعصر ويجعل (1915) في صحن ، ويرش عليها كزبرة يابسة وكراويا وفلفل ومصطكاء (1916) ٩
ويقدم .

(149)

صفة عصافير مطبوخة يتنقل بها على الشراب تصنع بالمغرب والأندلس ١٢
من شرط هذا العمل ألا (1917) تكون إلا في قدح (1918) زجاج ، وذلك أن طرف المغرب والأندلس ورؤسائهم وملوكهم ولا سيما في فصل الشتاء والخريف يصنعون هذا (1919) القدر بين أيديهم فيتفرج عليها لكونها (1920) يدي (1921) ما في ١٥
باطنها (1922) ، والعصافير تغلى فيها وتتحرك وهي على النار ، ويتناول كل من (1923) منها (1924) مرقّة حارة وعصفوراً (1925) واحداً (1926) في سكرجة على جهة النقل من أول المجلس إلى آخره . ١٨

صفة (1927) القدر

تصنع قدراً (1928) من زجاج رقيق كالذي (1929) يصنع منه القناني والأقداح . فإن الحكمة فيها إنما هي الصناعة (1930) ولا (1931) في ثخن (1932) الزجاج ؛ وذلك أن ٢١
يكون على هيئة القدر ، سواء ، إلا أنه يصنع الزجاج (1933) البولن (1934) / في أسفلها 46v
وهي رطبة عندما يصنعها (1935) وترفعه إلى جهة رأسها حتى يتكوّن غير مثقوب الأعلى (1936) إلى مقدار ثلثيها فإنها إذا صنعت على هذه السورة (1937) طبخ فيها الإنسان ٢٤

أي لحم (١٩٣٨) شاء وأي (١٩٣٨) لون (١٩٣٩) كان بعد أن تكون نار فحم ولو (١٩٤٠) كانت أقوى النيران إلا أن الطبخ فيها يحتاج إلى شروط (١٩٤٠) منها أن الماء لا ينقص عن ارتفاع الأنبوب الطالع في الوسط (١٩٤١) فتى نقص انكسرت. ومنها أنه (١٩٤٢) لا توضع على النار القوية دفعة ولا يحط عنها (١٩٤٣) إلى البرودة دفعة، فإنها إن فعل بها (١٩٤٤) ذلك انكسرت، بل (١٩٤٥) توضع على نار لينة حتى يقوى النار عليها بالتدريج. ومنها أنه (١٩٤٦) لا يزداد فيها (١٩٤٧) ماء بارداً أصلاً بل يجعل فيها جميع ما يحتاج إليه من أول الأمر.

صفة طبخ (١٩٤٨) العصافير فيها

- ٩ تنظيف العصافير وترك رؤوسها عليها (١٩٤٩)، وتشق بطونها (١٩٥٠) وترد قلوبها وكبودها معها، ولا تقطع من العصفور إلا رجلاه فقط. وتغسل غسلاً بالغاً ويجعل في القدر، ويقطع عليها البصل والكراث / أرق (١٩٥١) ما يكون، ويصب عليها مقداراً (١٩٥٢) 47r صالحاً من الزيت (١٩٥٣). وتلقي فيها كفّ حمص مبلول، لا بد منه فيها. ويجعل فيها ١٢ عندما يقارب النضج من البقول الرطبة كزبرة وكراث ويصل أخضر وسذاب مقطّع (١٩٥٤) في مثل نصف الأصبع وقلوب شمر رخصة ناعمة أنعم ما فيه (١٩٥٥) ١٥ صحاح أو مقطعة. تقطع البصل بحيث يكون صفة البقول وتلقي فيها حاجتها من الملح وأبزار يابسة (١٩٥٦) كثيرة وهي (١٩٥٧) فلفل (١٩٥٨) وسنبل وقرنفل (١٩٥٩) ودارصيني وخولنجان (١٩٦٠) وكزبرة يابسة وكراوية، وما شئت أن يهدفها (١٩٦١). فتدق جميعها ١٨ وتقسم نصفين، فتلقي النصف على العصافير عندما (١٩٦٢) توضع في القدر (١٩٦٢) مصرورة (١٩٦٣) في خرقة رقيقة (١٩٦٤)، توضع مع العصافير عندما توضع في القدر. والنصف (١٩٦٥) الآخر عندما يكمل نضجها يطرا به القدر (١٩٦٥) مصروراً أيضاً. ثم ٢١ تصب فيها من ماء الورد ما (١٩٦٦) أردت (١٩٦٧) ويسير (١٩٦٨) من المسك، ويطرا (١٩٦٩) له (١٩٧٠) القدر (١٩٧٠) عند كمال نضجها. فإذا اجتمع ما يجب جمعه (١٩٧١) في القدر خذ (١٩٧٢) جزء (١٩٧٣) من الماء القراح، وجزء (١٩٣٧) من خلّ الخمر الحاذق، ٢٤ وجزء (١٩٣٧) من / المرّي النقيع (١٩٧٤) الرائق، فجمع (١٩٧٥) ثلاثها (١٩٧٦) ناحية (١٩٧٧) 47v ودقها (١٩٧٨)، فان احتجت (١٩٧٩) إلى زيادة خل أو مرّي وما أردته تحسب (١٩٨٠) قوة الخلّ والمرّي حتى تذوق (١٩٨١) الجميع فيكون خير (١٩٨٢) الطعم (١٩٨٣) معتدل

- الموز (1984) ، فتصبّ على العصافير منه ومن الأخطا ملأ (1985) القِدْر (1986) إلى موضع الغليان لا غير. ثم تضع (1987) نافخ (1988) نفسه (1989) على موضع (1990) مقفل (1991) ، ويجعل فيه الفحم فحموه (1992) واحدة في وسط الفحم (1993) ، ويترك يسيراً حتى (1994) يبدأ (1995) النار (1996) فتأخذ في الفحم دوران (1997) ، وتظهر حرارتها ، فتضع (1998) القِدْر بما (1999) فيها على الفحم حتى يغلي وينضج جميع ما فيها فيطيب بالأفاوه (2000) اليابسة والبقول الرطبة وماء الورد المسك (2001) . ويتناول (2002) منها الشيء (2003) كما ذكرنا ويكون مشاهدة (2004) حركة العصافير صاعدة (2005) وهابطة برؤوسها عليها والحمص الأبيض والأسود في خلاله مع خضرة قلوب الشمار ، والبقول أغرب وأطيب من (2006) كل (2007) ما فيها . وتبقى يوماً كاملاً على النار أو (2008) ليلة (2009) كاملة ولا يضرها ما لم ينكشف (2010) الأنبوب (2011) . فإذا أريد تفريغها / ووصل تناول ما فيها إلى حدّ رأس الأنبوب (2012) رفعت العصافير وغيرها وارتك (2013) بقية المرق (2014) مع الحمص (2015) ، فإن الغرض إنّما هو في مائه للمنافع في الباه (2016) فتتزل الحمص (2017) وتبقيه حتى يزد (2016) القدر من مائها (2017) فتخرج منها وتنظف (2018) وترفع (2018) إلى وقت الحاجة (2019) فإنها من خواص ما تأكله (2020) الملوك والوزراء لقوة (2021) الباه (2022) ، فاعلم ذلك .

الباب السادس

في عمل المّري وخزن ماء (2023) الحصرم والليمون

- (150) صفة المّري النقيع
- يؤخذ ثمانية (2024) أقذاح (2024) دقيق شعير جديد طيّب ، فيعجن بدون (2025) ملح بنخالة ، ويصنع (2026) قوالب صغار كقوالب السكر ، ويثقب وسطها بالإصبع (2027) لوح قد (2028) بسط (2029) بنخالة في ظل ويترك عشرين يوماً . ثم تقلب أعلاها (2030) أسفلها (2031) ويترك عشرين يوماً (2032) وليلة (2033) . ثم

- يُجرد (2034) القوالب ممّا عليها من النخالة (2035) والغبار. ثم يدقّ جريشاً أمثال الفول. ثم يُضاف إلى الجميع ربع (2036) من دقيق الشعير بنخالة. ثم يؤخذ أربعة أمداد ملحاً ويُضاف إليها ويوضع الجميع (2037) / في خاية كانت للزيت غير رشاحة، ويُضاف إليها (2038)، ويوضع الجميع (2038) إلى ذلك كفايته (2039) من الماء واجعل (2040) الخاية في موضع أخذه (2041) الشمس النهار كلّ. ثم يحركّ بعود الذكّار (2042) أربع مرّات في (2043) كلّ يوم مدّة ثمانية أيّام. ثم تأخذ (2043) ربع دقيق مليح (2044) وتصنع منه أرغفة ويُجعل في الفرن بمقدار انعقادها (2045) ويُطرح في الخاية السخنة بعد أن يقطع لقمّاً وتغطّي الخاية ثلاثة أيّام. ثم تدخل اليد بما (2046) فيها من تفل (2047) فتقطع وتحركّ ذكّار (2048) المذكور أربع مرّات في كلّ يوم أو أكثر (2049) ثمانية أيّام. ثم يؤخذ ربع دقيق قح ويُعجن بمدّ ملح ويُجعل (2050) منه خبزاً (2051) غلاظاً ويبيت في الفرن أو يُطبخ بالنار حتى يصير (2051) الخبز مسكياً (2052)، ولا يبلغ حدّ الحرق (2053)، ويدقّ ويُجعل في الخاية ويحركّ بالعود مدّة شهرين ولا تغفل عنه ولا تفرقه بحسبه (2054) فإذا انقضت الشهرين (2055) إن (2056) رأيت ينايع المرّي هبّت (2057) وارتفعت على الماء. ثم يؤخذ قفّة (2058) تملأ ممّا (2059) في الخاية وتعلّق وتوضع (2060) / تحتها قصرية وتنصل (2061) يوماً وليلة. ثم تأخذ (2062) ما اجتمع في القصرية وتضعه (2063) في إناء خشب (2064)، وتأخذ (2065) ما بقي في القفّة فيوضع ناحية (2066). وتصنع بما بقي في الخاية كما تقدّم. ثم يضاف الأوّل إلى الثاني ويُضاف التفل الآخر (2067) إلى التفل الأوّل (2068) ويصرف إلى الخاية ويطرح عليه كفايته من الماء وتحركّ ويُترك (2069) مدّة عشرون يوماً. ثم يُصنع به ما صُنِع بالأوّل من (2069) التعلّق (2070) والتصفية ويُضاف ذلك إلى الأوّل ويُجعل ذلك في قصرية في (2071) الشمس (2072) ثلاثة أيّام. ثم يُرفع ويُستعمل. ٢١

(151)

صفة مرّي (2073) شعير مغربي

- ٢٤ يؤخذ ورق أترج (2074) ونارنج ولعمون مراكبي وخوخ وريحان اترنجي (2075). تغمر (2076) هذه الأوراق بماء حلو في قيصاري وتتركهم في الشمس أربعة أيّام، ويؤخذ الشعير، يغربل وينقى (2077) ويحمّص ويطحن ناعماً ويخلط بمثل (2078) ريعه ملح

- مسحوق ، ويعجن جيداً (2079) ويعمل فطائر رقاق ويخبز جيداً (2040) حتى لا يبقى فيه رطوبة ويبرد. ويعمل في قصاري ويخمر بالماء ، ويعمل في الشمس الحامية أسبوعين ، وتمرسه ويصفى ويطبخ طبخاً (2080) جيداً (2040) / ، وتكون قد خلطت معه قدحين 49v كراوية محمصة مطحونة مغرلة ، ويرفع (2081) فإنه (2082) غاية (2083) .

(152)

صفة عمل الحصرم

- يؤخذ الحصرم فينثر عليه ملحاً ويداس بالأرجل ويعصر ويصفى (2084) ماؤه ويجعل في قربات (2085) ويترك مفتحة الرؤوس حتى يغلي ويقذف وسخه ويرسب في أسفله التفل. ثم يصفى إلى قربات (2046) آخر ، ويترك أيضاً مفتوحاً حتى (2086) يقذف أيضاً ٩ ما بقي فيه من الوسخ ، ويركض تفلّه أيضاً. ثم يصفى إلى قربات آخر (2086) ، فإذا سكن غليانه من هذا ، فتملاً به القرب (2087) وتجعل عليه زيتاً (2088) مغسولاً (2089) وطاقات نعناع ، وينزل (2090) في الشمس حتى يحفّ طينه (2091) وينزل (2092) ١٢ ويستعمل .

(153)

- صفة أخرى تقيم مدّة ولا تتغيّر ولا (2093) تفسد (2094) ١٥

- تعصر ماء الحصرم الكثير الماء ويصفى ويجعل في قدر موتكة (2095) ، ويطبخ حتى تطلع رغوته وزيده. وكلّما طلع شيء قلع بمغرفة مشبّكة ، ويغلى حتى يذهب منه الربع أو السدس. ثم ينزل عن النار ويترك بحاله في قدر حتى يجلس (2096) ويبرد (2097). ثم ١٨ يقطف / صفوه إلى القرب (2098) ويجعل فيه ورق النعناع وزيت (2099) ويسدّ 50r ويطين وينزل (2100) في الشمس عشرة (2101) أيّام (2102) ، ثم ينزل ويستعمل .

(154)

آخر (2103)

- يؤخذ الحصرم العجبر (2104) ينقى ويعصر في المعصرة أو يدقّ في قصعة من (2105)

خشب حتى لا يبقى في (2106) قشره (2107) منه شيء. ثم يقلب في قدر جديدة (2108) وتركه ليلة حتى يركد، ويشال رافعه فيحلّ في قدر (2108) على نار قوية (2109) ويغلى حتى ينقص النصف ويبقى لونه أحمر مثل (2110) العقيق، فيحلّ (2111) فيه عند ذلك قطع دارصيني ويحرك بباقات نعناع كبار ساعة بعد ساعة. وكلما تَلَفَتْ (2112) باقة حركها بباقة غيرها (2113) وترفع وتنزل حتى يرسب ويصفى ونختمه (2114) بيسير شيرج. ومتى خلا الإبناء ناقصاً (2115) فسد (2075). فإذا برد وركد الوسخ (2116) يرفع الرائق ويملاً به إناء زجاج (2117) وهو يقيم سنين (2118) لا يتغير.

(155)

٩ ماء الليمون للشرب (2119)

تعصر ماء الليمون بعد أن يغسل ويعصر على (2120) قطع (2120) سكر، ويرفع في إناء (2121) ويستعمل في الأثرية.

١٢ (156)

ماء (2122) النارج

١٥ يجعل في إناء بيسير ملح، ويؤخذ النارج يعصر، ولا يعصر (2123) / الذي 50v قشره (2124)، فإذا أعصرته تخلّيه حتى يرسب (2125) وتأخذ رائبه (2126) فتحلّ (2127) فيه قليل سذاب وترفعه في الشمس، فإنه مليح نهاية (2128) والأجود أن يذبل (2129) النارج ثم يعصر.

١٨ (157)

صفة خلّ النعناع

٢١ يمشق (2130) النعناع من ورقه ويحشى في قرعة ويعمل عليه من الخلّ ما يغمره ويضرم النار تحته ويكون مشدود الوصل، فإذا أصبحت (2131) فكّ الوصل واستقطر الماء كما تستقطر الورد، ويشال في إناء الزجاج.

(158)

صفة (2132) أخرى مثله

٣ يؤخذ نعناع فيحلّ في الخلّ. ثم يحشّى به القرع يجيء خلّاً أبيض ساطعاً نافذاً. وقد قيل إنّ الورد إذا رشّ عليه وصوعد يجيء خلّ الورد له طعمه لذيد (2133) ورائحة.

(159)

صفة أخرى

٦ يؤخذ عنب أبيض يحلّل ويحشّى في القرع، ويستقطر في الأنايق ومعه نعنع، يجيء خلّ أبيض مريح (2132).

(160)

صفة ماء نارنج

يقطف النارج عند انتهائه وتقشّر القشرة (2134) الوسطانية (2135) بدائرها، يرمى والذي يقشّر قشره لا يعصر النارج لثلاً / يجيء فيه مرارة، وإنما تقطّع النارنجة نصفين 51r بعد قشرها وتعطيها (2136) لمن يعصرها. والسكين (2137) التي تقشّر بها لا تقطّع بها إلاّ بجلائها (2137). فإذا عصرتها (2138) وحصل (2139) الكفاء (2140) يصفى من حبّه بمنخل (2141) أو يروّق (2142) ويوضع في القناني ويختم بالزيت ويرفع إلى وقت الحاجة فإذا أردت أن (2143) تأخذ (2144) منه شيئاً تفتح رأس القنينة وتحطّ فيها على راحة كفك وتصعد (2145) الزيت إلى قعرها فتفتح راحتك (2146) وتأخذ منها حاجتك. ثم تردّ القنينة إلى ما كان (2147)، فإن كان عندك ماء نارنج فيه (2148) زيت (2149)، فإن خلّيتها ١٨ ناقصة (2150) فتلت (2151) وترميه (2152).

(161)

صفة ماء الليمون

٢١ يصحن (2153) السكر العال ويعمل تحت معصرة ماء الليمون (2153) في إناء مدهون، وتعصر عليه الليمون. ثم يروّق براووق أو يصفى بمنخل، وترمي حبّه ويشال في

- ٣ القَرَب (2154) ، وتختَم بدهن لوز أو شيرج (2155) . فإذا أردت استعماله ، يلقط ذلك الدهن بقطنة من على فم الوعاء ويستعمل في الشراب ، والأقسما وسائر المشروبات / إلّا 51v الملوحات (2156) لا يعمل فيها .

(162)

صفة خلّ مستقطر

- ٦ يمشق النعناع من ورقه ويحشى في قوعة أو (2157) غيرها ، وتضع (2157) عليه من الخلّ ما يغمّره ، وتضرم النار تحته ويكون مشدود الوصل فإذا أصبحت (2158) فكّ الوصل واستقطر (2159) كما تستقطر الورد ويشال (2160) في إناء زجاج ويستعمل فهذا ٩ خلّ النعناع .

(163)

صفة أخرى

- ١٢ يؤخذ نعناع يجعل في الخلّ ، ويحشى به القرعة (2161) ويقطّر . يجيء خلّ أبيض ساطع يعمل به الأعمال التي (2162) يحتاج فيها (2163) إلى الخلّ .

(164)

- ١٥ صنعة (2164) مَرِيّ (2165) ننع

- ١٨ يؤخذ من (2166) دقيق الشعير جزئين (2167) ، ومن الملح جزء (2168) ، يُسحق الملح ويخلط مع الدقيق ويعجن منه (2169) خبز فطير . ثم تبيت (2170) في الفرن وتخرج من الغد (2171) ، فإن كان قد احترق ظاهره وباطنه وإلّا حميت عليه الفرن حتى يحرق (2172) . ثم (2173) يؤخذ (2174) ويكسر بقدر (2175) الفول (2176) ويجعل في قدر نظيفة (2177) ويغمر بالماء ، ويجعل فيه قبضة من الزعتر (2178) والنعناع وقضبان (2179) الرازيانج ورأس صنوبر مرضوض (2180) وقشر (2181) الأترج والسفرجل (2182) ، ومن ورق (2182) / الأترج (2183) ورقات ويدخل في الفرن ويبيت (2184) فيه (2185) ، 52r ويصفى ويلقى فيه من العسل الطيّب قدر ما يكسر به من ملوحته . ثم ترفعه (2186) في

الأواني النظاف⁽²¹⁸⁷⁾ وتصبّ عليه من الزيت الطيّب . فاحفظه⁽²¹⁸⁸⁾ فإنّه⁽²¹⁸⁹⁾ غاية⁽²¹⁴⁸⁾ .

(165)

صفة مرّي⁽²¹⁹⁰⁾ آخر⁽²¹⁹¹⁾ عطري عجيب

- يؤخذ من دقيق الحنطة كيلتين ويضاف إليه من الملح نصف كيلة ، ويعجن منه
 ٦ أرغفة ويبسّ في الفرن ويخرج من الغد فإن احترق فحسن ، وإلاّ تبالغ في حرقه⁽²¹⁹²⁾ .
 ثم يكسّر قطعاً صغاراً ، ويجعل في القدر⁽²¹⁹³⁾ مع قبضة من⁽²¹⁹⁴⁾ زعتر⁽²¹⁹⁵⁾
 وورقة⁽²¹⁹⁶⁾ رند⁽²¹⁹⁷⁾ وأترج⁽²¹⁹⁸⁾ ونعناع وريحان⁽²¹⁹⁸⁾ وقضببان⁽²¹⁹⁹⁾ نارنج من
 ٩ كلّ واحد⁽²²⁰⁰⁾ قبضة . فتغمر⁽²²⁰¹⁾ الكلّ بالماء ويبسّ في الفرن . فإذا كان من الغد
 صفّي واجعل على الباقي ماء آخر ، ويعاد⁽²²⁰²⁾ إلى الفرن أيضاً بعد أن يمرس ، فإذا
 خرج⁽²²⁰³⁾ من الغد صفّي وإن شئت أن تضيف المائين وإن شئت تركت كلّ⁽²²⁰⁴⁾
 ١٢ منها على حدّته ، فإن حلّت⁽²²⁰⁵⁾ فيه⁽²²⁰⁶⁾ شيئاً من النشاء جاء فاتر⁽²²⁰⁷⁾ /
 52v أخذته⁽²²⁰⁸⁾ ، فإن حلّت⁽²²⁰⁸⁾ فيه شيئاً من العسل في المحرق شيء جاء حسناً⁽²²⁰⁹⁾ /
 عجيباً . فأفهم⁽²²¹⁰⁾ ذلك⁽²²¹¹⁾ .

الباب السابع

١٥

فيما يُعمل من البيض من العجج وغيرها

(166)

صفة عجة

١٨

- يؤخذ اللحم ، يُسلق⁽²²¹²⁾ ، فإذا نضج يُدقّ ثانياً ويُقلّى بدهن ، ويخرط بقدونس
 ويجعل على⁽²²¹³⁾ اللحم ، والبقدونس في زبدية ، ويفقش عليه البيض وأبزار
 ٢١ حارة⁽²²¹⁴⁾ وكزبرة⁽²²¹⁵⁾ خضراء ويابسة وخضر⁽²²¹⁶⁾ مدقوق⁽²²¹⁷⁾ ويقلّى في طاجن
 بزيت⁽²²¹⁸⁾ وشيرج⁽²²¹⁹⁾ ، وتكون المقلّى مدوّرة لها حافة عالية وساعد طويل مثل
 المغرفة . ويجعل على نار فحم هادئة ، ويقلبّ عليه جمعاً⁽²²²⁰⁾ زيت⁽²²²¹⁾

وشيرج (2222) وبصير حتى يحمرّ (2223) ويعمل فيه البيض والحوائج لكلّ عجة
خمس (2224) بيضات ويسير من الحوائج ولحم مقلي ويملاً (2225) المِقْلَى (2226) .
وتترك (2227) حتى تحفّ وتقلب عليه (2228) شيرج وزيت يسير ، ويقلب (2228) كلّ
ساعة حتى ينضج (2229) .

٣

(167

٦ صفة أخرى منها بياقلاً (2230)

تعمل العجة كما ذكرنا (2231) أولاً (2232) ، ويزاد باقلاً أخضر مقشّر (2233) من
قشرين (2234) ويقلى كما ذكرنا (2235) في الذي قبله .

(168

٩

صفة عجة حامضة

٥3r يعمل كما ذكر أولاً وتزيد (2236) مع الحوائج الليمون / المالح مقطّع (2237) ، وتقلى
١٢ العجة ، فإذا أخذت (2238) في النضاج (2239) يبخس (2240) بالسكين بخوشاً (2241)
كثيراً (2242) ، وتقلب عليها خلّ وماء ليمون بالملعقة (2243) تصير قليلاً وتقليها (2244) ،
وتفعل بها ذلك (2245) ستاً (2246) أو (2247) سبع مراتٍ ، وتطول روحك (2248) فإنّها
١٥ تبقى عجة حامضة .

(169

صفة (2249) عجة قناني

١٨ يؤخذ حوائج العجة ، تجعل في زجاج وسدّ رأسها جيداً ، وترمى في نار ، يغلى عليها
حتى ينضج ، ويكسر عنه الزجاج برفق حتى يبقى على صورتها وتقليها بزيت وشيرج .
وهذه العجة تعمل في الساهر .

(170

٢١

صفة عجة بعصافير

تأخذ عصفائر فتنظفها وتقلبها بزيت مالح (2250) حتى تحمر. ثم تأخذ (2251) من (2252) البيض عشرة بيضات (2252) فاضربها (2253) بشيء (2254) من فلفل وكزبرة رطبة مقطعة. ثم صبها على العصفائر واقلبها (2255) حتى تنضج.

٣

(171)

صفة عجة من غير بيض

اعمد إلى الحمص (2256) فاسلق (2257) ، ودقه حتى ينعم واصلق بصلاً (2258) ودقه ٦ معه وصب عليه شيئاً (2259) من زيت ومرّي (2260) والقي فيه شيئاً (2218) من ملح وأبزار يابسة وهي كزبرة وكراويا وفلفل ، واجعل معه شيء من ملح (2261) . ثم اقله في قدر حتى / ينضج فإن من (2262) أكله لا ينكر (2263) من (2264) عجة البيض شيئاً (2265) . ٩ 53v

(172)

صفة بيض محشي (2266)

يسلق (2267) البيض وينقى (2268) من قشره (2268) ، ويشقق (2269) نصفين ، ١٢ ويخرج الفصوص ويجمع (2270) في صحنه (2271) وترمى عليه كزبرة خضراء وماء بقلّة (2272) وقرفة وسنبل وتنبّل (2273) وقليل (2274) مرّي (2275) شعير (2276) وزيت (2277) طيب (2278) ، وتعزل (2279) الجميع والدرمك (2280) وتنصير (2281) عجة ١٥ وتحشى به البيض ، ويربط (2282) بخيط (2283) ويغبر (2284) بغبار (2285) الدرملك (2286) وينقل (2287) ويصنع لها مرقاً (2288) مثل حشوها وينثر (2289) عليها سنبل وقرفة.

١٨

(173)

صفة البيض المكبوس

يؤخذ (2290) البيض فيسلق (2291) ويخرج من قشره ويثقب (2292) بمسلة (2293) ٢١ ويجعل في جرة ويجعل عليه يسير ملح ويلقى عليه غسل وخل ويكون الخل الغالب .

(174

صفة (2294) البيض مخَّل (2295)

- ٣ تسلق (2296) البيض فإذا نضج يخرج (2297) ويقشَّر (2298) ويثقب (2299) بطرف
سكين رقيقة (2300) أو مسلة ثقبا (2301) جيذا (2302) ، وينقَع (2303) في ماء وملح بعض
يوم حتى تخرج زهومته . ثم يغسل بماء عذب حتى يخرج (2304) الملح منه ويترك قليلاً ،
٦ ويؤخذ خلّ خمر ثقيف (2305) فيجعل في قدرة (2306) نظيفة (2307) قدر ما يغمر البيض
/ ، ويجعل فيه دارصيني وزنجبيل وكُمون وكزبرة يابسة وحبّات قرنفل صحاح ؛ يطرح
54r جميع هذا في الخلّ والسذاب وورق الأترج (2308) وورق الكرفس والنعناع ، ويجعل فيه
٩ عسل أو سكر حتى يكون (2309) مزاً (2310) طيباً (2311) . وإن (2312) لم ترده (2313) مزاً
وأردته (2314) حامضاً (2315) فلا (2316) يجعل فيه (2316) حلاوة . ثم يجعل (2317) على
النار ويُغلى حتى تنضج الأباذير ، وتنزل القدر عن النار ويلقى البيض المسلوق (2318)
١٢ فيها على المكان وهو يغلي ، وتنزل (2319) في (2320) القدر (2321) كما هو ، ويرفَع (2322)
ويؤكل مع (2323) لحم السكباغ (2324) المبرد ، وأكثر ماء الورد . وإن أردت تصفيره
فبزعفران ، أو تحميره فبعصفر ، فإنه لذيذ طيب .

١٥ (175

صفة (2325) آخر

- تأخذ البيض ، تعمل منه مثل الأول سواء ، إلا في هنا لا تطبخ أباذره . ثم تجعل
١٨ البيض في برنية خضراء أو زجاج ، وتصبّ عليه الخلّ والأباذير كلّها قدر ما
يغمره (2326) . وإذا (2327) أردت تجعل (2328) فيه عسل (2329) أو سكرًا ، وإن أردت
جعلت فيه زعفراناً (2330) ، وإن أردت أحمر جعلت فيه عصفرًا . ويؤكل مع ماء الورد
٢١ والشوي والبقول ، وهو يبقَى إذا رفعته أباماً ، وهو لذيذ .

(176

صفة (2331) لون آخر منه

- ٢٤ / يسلق ويقشَّر بشرط ما وصفنا ، ويجعل في قدر نظيفة ويجعل فيها ورق الأترج
54v

والسذاب ودارصيني وطاقت الكرفس والزنجبيل وحبّات القرنفل، ويغلى على النار غليتين أو ثلاثة. ثم تنزل القِدْر وتجعل البيض فيها وهي تغلي. ويكون قَدْر ما يغمر البيض، وتُلْقَى عليه الحوائج المذكورة، وهو طيّب جداً.

٣

(177)

صفة (2332) أخرى (2333)

- ٦ تحتاج إلى بيض وحوائج بقل ورؤوس بصل وشيرج أو دهن بزر (2334) وفلفل، فتخْطُ البَصْل رقيقاً، وتعمل عليه قليل الماء وقليل زيت طيّب أو شيرج حتى ينضج. وحتّ عليه حوائج البقل يذبل وتنزله من على النار فيدقّ الفلفل ويلقى عليه، وتفقش عليه البيض، ويضرب بعود، وتعلق الطاجن على النار، وتضع فيه الشيرج حتى يسخن. فتعمل الحوائج بالبيض فيه حتى يستوي الوجه الواحد فتقلب الوجه الآخر. فإذا نصبت تقلّب في وعاء مدوّر (2335) وإذا استوى الوجه الأوّل وأردت عمل الثاني فتعمل في الطاجن شيرجاً آخر للوجه / الثاني (2336) إن لم يكون (2337) بقي في الطاجن شيرج. 55r ١٢

(178)

صفة (2338) العجّة بالخلّ

- ١٥ تحتاج إلى لحم وخلّ وبيض وشيرج وحوائج بقل وفلفل وكزبرة يابسة وبنّاق مدقوق (2339) ومعه الألية، ويقرص قرصة ويسلق حتى يستوي، فيقلّب على الوجه الآخر حتى يستوي الآخر، فيدقّ وينشر حتى يخرج منه العروق، ويقلّى بالشيرج الطري، وتخْطُ عليه حوائج البَقْل ويدقّ البنّاق ويعمل عليه، ويسكب عليه الخلّ. ولا تزال تغلي عليه حتى ينشف الخلّ فينزل ويبرد، ويعمل فيه قليل الملح وتفقش عليه البيض ويضرب فيه وتعلق الطاجن على النار ويعمل (2340) الشيرج حتى يسخن فيقلب الحوائج فيه حتى يستوي الوجه (2341) الواحد، فيقلبها في الوعاء ويرجع تعمل في الوعاء شيرجاً آخر وتعمل فيه إلى أن يستوي الوجه الآخر. ٢١

(179)

صفة (2342) المدفونة (2343)

- ٣ تحتاج إلى لحم وبيض وبصل (2344) وحوائج بقل (2345) وفلفل ومصطكاء وقرفة .
فتسلق (2346) اللحم ويقلى ناشف ، وتحترط البصل في وعاء وحده ، وتعلق الطاجن على النار / وتعمل فيه البصل المخروط (2347) ، وتعمل عليه قليل ماء وملح حتى
55v يسلق (2348) ، فتعمل عليه قليل الشيرج (2349) حتى يغلي ، تحط (2350) عليه (2351) حوائج
البقل حتى يذبل ، فتدق الفلفل وتضعه (2352) عليه وتعمل (2353) اللحم عليه (2354)
وتفقس عليهم الجميع البيض ويضرب ، ويعلق الطاجن على النار وتعمل فيه (2355)
٩ الحوائج مع اللحم حتى يستوي .

(180)

صفة (2356) عمل بيض مصوص

- ١٢ يطرح الشيرج (2357) في الطاجن ، وتنقى (2358) الكرفس من عيدانه ، وتلقيه (2359)
عليه . فإذا تطجن معه ، ذر (2360) عليه (2360) الدارصيني والمصطكاء (2361)
والكراوية (2362) . ثم تصب عليه (2363) الخل حاجتك ، ويصبغ بقليل زعفران ويعدل
١٥ بالملح ، ويفقس عليه (2364) البيض ، وتغطي رأس القدر ، فإذا استوى (2365)
يرفع (2366) .

(181)

١٨ صفة (2367) بيض مخردل (2368)

- يسلق (2369) ويقشر ويبخش (2370) يابرة ، وتبيل بقليل ملح وكمون مصحون في
وعاء ، وينزل (2371) من بكرة (2372) النهار (2373) إلى الظهر (2374) فيه . ثم يشال
٢١ ويصبغ بالزعفران ، ويعمل عليه خل (2375) والخردل والنعناع وأطراف الطيب (2376) .

(182)

صفة (2377) بيض مخلل (2378)

تقشّر البيض المسلوق ويمرغ في الكمّون⁽²³⁷⁹⁾ والملح⁽²³⁸⁰⁾ المصحونين وينقع في زبدية نصف / نهار ، حتى يسيل منه مائه . ثم تقتل الزعفران وأطراف الطيب والفلفل والزنجبيل وزرّ الورد والمصطكاء بالخلّ والخمر ، ويعمل في وعاء مدهون أو قطرميز ٣ ونعناع وبقدونس ويترك حتى يطيب .

(183)

صفة⁽²³⁸¹⁾ عجة وجاءت مليحة

تأخذ⁽²³⁸²⁾ رطل لبن حليب وخلّ⁽²³⁸³⁾ وحمص مصلوق ناعم ، ويخلط في بعضه بعض ، ويضرب ضرباً جيّداً⁽²³⁸⁴⁾ ، ويصفّ⁽²³⁸⁶⁾ ويتزل من منخل . ثم تأخذ⁽²³⁸⁷⁾ خمسة عشر بيضة فتضربها ضرباً جيّداً ، وتضيف إلى ذلك خمس⁽²³⁸⁸⁾ ليمونات مالحة⁽²³⁸⁹⁾ وكمّون وبندق وجوز وفلفل وبقدونس ، وتغلي أوقية ونصف شيرج⁽²³⁹⁰⁾ ، وفيه بصلة مخروطة ، وأوقية زيتون ، ويغلى على النار ، يصير عجة طيبة .

(184)

صفة⁽²³⁹¹⁾ عجة قليلة المونة

تأخذ⁽²³⁹²⁾ ربع حمص مجوهر تدقّه⁽²³⁹³⁾ ناعماً وتضربه⁽²³⁹⁴⁾ في لبن حليب وافقش عليه خمس⁽²³⁹⁵⁾ بيضات⁽²³⁹⁶⁾ واضربه ليختلط⁽²³⁹⁷⁾ الجميع . ثم⁽²³⁹⁸⁾ اغليه⁽²³⁹⁹⁾ بالسمن⁽²³⁵⁶⁾ .

(185)

صفة⁽²⁴⁰⁰⁾ عجة لذيدة المأكّل تزيد⁽²⁴⁰¹⁾ في الباه وتقويه⁽²⁴⁰¹⁾ .

تأخذ⁽²⁴⁰²⁾ أربع بصلات مشوية⁽²⁴⁰³⁾ ناضجاً⁽²⁴⁰³⁾ ، فتزِيل⁽²⁴⁰⁴⁾ قشرها⁽²⁴⁰⁵⁾ ويدقّ / دقاً حسناً وكذلك تأخذ⁽²⁴⁰⁶⁾ نصف رطل لحم مسلوق⁽²⁴⁰⁷⁾ مقلي⁽²⁴⁰⁸⁾ في مرقة حتى استحكم نضجه ، ويدقّ اللحم ويخلط⁽²⁴⁰⁹⁾ مع البصل المشوي مع ما بقي من المرق وتفقش عليه عشرين صفار⁽²⁴¹⁰⁾ بيضة⁽²⁴¹¹⁾ وتضرب الجميع . وتضيف⁽²⁴¹²⁾ إليه من الأباذير المتقدّم⁽²⁴¹³⁾ ذكرها مقدار ما يظهر طعمها

56r

56v

ويسير ملح. وإن⁽²⁴¹⁴⁾ كان ملح سقنقور كان أفضل⁽²⁴¹⁴⁾. ويُقلى بشيرج أو سمن. وإن كان زمان⁽²⁴¹⁵⁾ الجزر⁽²⁴¹⁶⁾ فتضيفه⁽²⁴¹⁷⁾ إليه⁽²⁴¹⁸⁾ وتقلبه⁽²⁴¹⁹⁾ مع ما ذكر⁽²⁴¹⁸⁾.

٣

(186)

صفة⁽²⁴²⁰⁾ عمل بيض لتشوير⁽²⁴²¹⁾ التباله⁽²⁴²²⁾

٦ تأخذ من الصفار ما شئت⁽²⁴²³⁾. ثم تأخذ قباوة تضع⁽²⁴²⁴⁾ الصفار فيها وتخيظ عليه. وتغلي الماء إلى أن يطلع. ثم تضع⁽²⁴²⁵⁾ فيه القباوة وتغلي غليتين⁽²⁴²⁶⁾. ثم تشيله يبرد، ويفتح من عليه القباوة. وتضع⁽²⁴²⁷⁾ البياض في قباوة أكبر⁽²⁴²⁸⁾ منها، وتضع الصفار المحمد فيه، وتغلي الماء أقوى من الأول، وترمي القباوة⁽²⁴²⁸⁾ وتغليه. ثم تنزله⁽²⁴²⁹⁾ تبرده وتخرجه⁽²⁴³⁰⁾ برسم⁽²⁴³¹⁾ التشوير⁽²⁴³²⁾.

٦

٩

(187)

صفة⁽²⁴³³⁾ عجة⁽²⁴³⁴⁾ للباه

١٢

تأخذ⁽²⁴³⁵⁾ من خصى الديوك ثلاث أواق، وعشرين من⁽²⁴³⁶⁾ صفار⁽²⁴³⁷⁾ البيض⁽²⁴³⁸⁾ وإن كان بيض حمام كان / أفضل، والأبازير المذكورة وتقلي بسمن⁽²⁴³⁹⁾ أو شيرج⁽²⁴⁴⁰⁾.

57r

١٥

(188)

صفة⁽²⁴⁴¹⁾ أخرى تزيد في الباه

١٨ يؤخذ سبع بيضات⁽²⁴⁴²⁾، وسبع بصلات وثلاث أواق زيت طيب، ودرهم مصطكاء وقرقة. ويفرم⁽²⁴⁴³⁾ البصل وترميه⁽²⁴⁴⁴⁾ في الطاجن وترمي عليه الزيت. ويُغلى ويُلقى عليه البيض ويسير ملح ويحرك، ويدق المصطكاء والقرقة، وتذر عليه، وتنزل عن النار وتؤكل.

٢١

(189)

صفة (2445) مبعثرة بلحم

- ٣ يسلق (2446) اللحم (2447) الأحمر (2448) . ثم (2449) ينشر (2450) صغاراً ويؤخذ الشوي (2451) ؛ ينشر (2452) صغاراً (2453) ، ثم تُفَقَّش البيض في زبدية ، ويُضَرَب فيه كفايته من الأباذير والملح . ثم تُقَلَّى في الطاجن بالشيرج (2454) ، ويقلب عليه البيض (2455) .
- ٦

(190)

صفة (2456) عجة تستطاب (2457)

- ٩ يؤخذ (2458) لحم أحمر وشحم وسماق ، ويدق (2459) في المِهْرَاس مع الأباذير ، ويعصر عليه ليمون ونعناع ، ويخلط على (2460) البيض . ويُقَلَّى بنار لينة ، فإنه مما يستطاب .

(191)

صفة (2461) مبعثرة حامضة

- ١٢ تسلق (2462) اللحم وتنشر (2463) . ثم (2464) يُشَال (2465) ويطفى في قليل ليمون وخلّ خمر ، وينضج (2466) نصف نضاجه . ثم تُفَقَّش البيض وتلقى عليه الأباذير . ثم ١٥ يُغَلَّى بالشيرج (2467) / على النار . فإذا غلى أُلقي (2468) اللحم في (2469) البيض (2470) . 57v واضرب الجميع جيداً ، واقلهم (2471) في الطاجن وبعثرهم جيداً (2472) حتى رضوك (2473) .
- ١٨

(192)

صفة (2474) مبعثرة البصل

- ٢١ تقطع البصل جيداً ويصفى من مائه ، ويجعل في الطاجن ، ويصبّ فوقه شيرج (2475) طري قدر الكفاية . ثم يُغَلَّى (2476) في ذلك الشيرج (2477) . ثم تُقَلَّب عليه

الْبَيْضُ (2478) بعد ضربه جيّدًا حتى يختلط الصفار بالبياض . ويعمل (2479) شيء من الملح والأبازير . ولا يزال يُحرَّك إلى أن يستوي فيرفع (2480) .

٣ (193)

صفة (2481) مبعثرة صفراء

٦ يؤخذ صفار البيض بلا (2482) بياض (2483) ، ويضرب في زبدية إلى أن يختلط ، ويكون معه قليل زعفران ويُغلى (2484) ؛ يأتي (2485) صفراء .

(194)

وكذلك البيضاء (2486)

٩ بياض البيض يضرب (2487) ، وتُلَقَّى في الطاجن ، ويعمل كالأول إلى أن ينضج ؛ تقلّب عليه الأبازير ويرفع .

(195)

١٢ صفة (2488) مبعثرة ساذجة (2489)

١٥ تحمي الطاجن وفيه الشيرج (2490) على النار . ثم يُفَقَّش البيض (2491) في زبدية ، ويضرب بعضه ببعض إلى أن يختلط . ثم يُلَقَّى في الطاجن ويحرَّك بقليل ملح . ولا تزال تتبعه (2492) بالتحريك إلى أن تأخذ / النار الرطوبة (2493) ، فتلقي (2494) فيه الأبازير ويرفع .

58r

(196)

١٨ صفة (2495) بيض مطجّن

٢١ يؤخذ البيض المسلوق (2496) ؛ يقشّر (2497) ويقلّى بالشيرج (2498) حتى يتورّد . ثم يُخْرَج من المِقْلَى ويلقَى في المَرِي ويدرّ (2499) عليه الكزبرة اليابسة والكرأويا (2500) والدارصيني المسحوق (2501) ويرفع .

(197)

صفة (2502) بيض مصوص

- ٣ تجعل الشريح (2503) في المِقْلَى . ثم تحترط ورق الكرفس مع عيدانه ويُلقى عليه .
 فإذا تطجّن تدّرّ عليه دارصيني ومصطكاء وكزبرة وكراويا كفايته . ثم يصبّ عليه من
 الخلّ (2504) ما يحتاج إليه ، ويصبغ بيسير (2505) زعفران . فإذا غلّى يعدّل بالملح ويكسر
 البيض ويُلقى فيه ويغطّى رأسه (2506) . فإذا جمع يرفع . ٦

(198)

صفة أباذير العجج (2507) والمبعثرات (2507)

- ٩ تأخذ من الزنجبيل والخولنجان وقرفة اللفّ وزعفران الشعر (2508) والفلفل والكمّون
 والزعر (2509) الطيّب من كل واحد جزء ، وزرّ ورد ربع جزء وسنبل طيب ثمن (2510)
 جزء . وتذقّ الحوائج ناعماً ، ويشال إلى وقت الحاجة (2511) . فإذا أَلْقِيَتْ على العُجج
 58v منها يُلْقَى معها يسير جبن شامي مدقوق ، يليقه مع العجج والمبعثرات / طري ، ويُلقى
 الطيب بعده . ١٢

(199)

صفة مليحة (2512)

- ١٥ تأخذ (2513) خمسة أرطال لحم ماعز (2514) أحمر ، ورطل شحم ، تسلق (2515)
 اللحم سلقاً (2516) جيّداً (2517) ، وينزل من على النار . وتنشر (2518) اللحم ، ويتبلّ في
 نصف قدح كزبرة محمّصة مدقوقة منخولة ، ونصف (2519) أوقية فلفل (2519) ، وربع
 ١٨ قدح كراويا (2520) محمّصة (2521) مدقوقة منخولة (2521) . فتتبلّ بهم (2522) اللحم ،
 وتأخذ ستين بيضة فتفقس في الماء الذي سلق (2523) فيه اللحم بعد أن يقطف دهنه من
 ٢١ على وجهه ، وتضربه (2524) بيدك (2525) حتى (2526) يدخل بعضه في بعض ، إلى أن
 يمتزج الماء بالملح والبياض ، وتسكب عليه اللحم . وتسأل (2527) رطل شحم مع نصف
 رطل سمن وتضعه (2528) في زبدية ، وتعمل المرق واللحم والبيض في طاجن ، وتدخل
 به (2529) الفرن فإذا نضج يخرج ويشقّ مربّعاً (2530) ويسكب عليه الدهن . ثم (2531) ٢٤

يؤكل وإذا خرج من الفرن ينثر (2532) عليه قرفة مطحونة ، ويكون مليحة قوامه (2533) جيد .

٣ (200

صفة (2534) عجة بكبود (2535)

يؤخذ قوانص عشرين دجاجة وكبودها . فتُقلى بالزيت حتى تتورد وتنضج ، وتفقدش عليه (2536) عشرين بيضة ، ويصب عليه (2537) نصف أوقية مري (2538) .

ويرش على الكبود / أوقية مري ، ويطرح فيها عيدان سذاب . ويطرح مع البيض 59r وزن (2539) نصف درهم كزبرة ، ودرهم فلفل ، ونصف درهم دارصيني ، ودانقين زنجبيل ويضرب . ثم يخلط بالكبود (2545) وينزل وفيه رطوبة . ٩

(201

صفة (2541) عجة بجن (2542) رطب وكماة (2543)

١٢ يؤخذ ثلاث فراخ (2544) ، تنظف وتفصل على مفاصلها . وتغسل وتجعل (2545) في قدر ، ويصب معها ثلث (2546) رطل (2547) زيت (2548) وربع رطل شحم الدجاج ،

وثلث رطل (2549) ماء ، ووزن درهين ملح . ويُغلى حتى ينضج ويحمر (2550) . ثم يطرح معها نصف رطل كماة (2551) مقشرة (2551) ، ووزن (2550) خمسين (2552) درهماً جن ١٥

رطب قطعاً صغاراً حتى يذوب ، ويُمزج (2553) بأوقية (2554) ماء أو (2555) أوقيتين (2556) ، ويصب (2557) معه (2558) وتقشر من الباقلاً الأحمر (2559) مقدار

١٨ رطل . ويطرح معه . وتأخذ عصارته (2560) فتفقدش معه (2561) فيها عشرين بيضة ، ويطرح (2562) معه (2563) وتأخذ (2564) وزن درهين كزبرة ، ومن الفلفل والدارصيني

والزنجبيل وزن درهين (2566) . فإذا نضج ما في القدر صببت عليه ، ويترك (2566) ساعة ٢١ وحركه (2567) وانزله .

(202

صفة (2568) عجة معتمدية بجن (2569)

- يؤخذ صدور فرخين فيشْرَحان (2570) تشريحًا (2571) دقيقًا (2572) / ، ويؤخذ رطل لحم ويشْرَح (2573) مثل ذلك ويغسل ويجعل (2574) في القدر على النار ، ويصب (2575) فيها (2576) رطل زيت (2577) ودرهمين (2578) ملحًا (2579) ويغلى حتى يقارب النضج . ٣ ويؤخذ من الجبن ربع رطل فيشْرَح ويطرح في القدر مع اللحم ويزر (2580) بوزن درهمين كزبرة بابسة ودرهم فلفل ودارصيني مثله (2581) ، ويطرح فيه عشر زيتونات منزوعة (2582) العجم ، ويفقش في عصارته (2583) عشرين بيضة ، ويصب (2584) عليهم (2584) أوقية مري (2585) . ويضرب جيدًا ويحرك ما في القدر ، ويترك على النار حتى يحمر . ثم يصب عليه البيض (2586) ويقطع عليه السذاب وترفع (2587) وتقدم .

(203)

صفة (2588) عجة نرجسية

- رطلين لحم سمين تشْرَح رقاق وقطعها مثل ثلاث أصابع مضمومة في مثلها ، ويطرح في مِغْلَى مع عشرين عصفور (2589) منظفة (2590) . ويصب عليه (2591) نصف ١٢ رطل (2592) وثلاث (2593) رطل زيت ، ويغلى (2594) حتى (2595) ينشف (2596) . ثم يغلى (2597) حتى يحمر ، وينشر (2598) عليه وزن ثلاثة (2599) دراهم كزبرة (2600) ، ودرهم دارصيني ونصف درهم زنجبيل ودانقين سنبل ودانق (2601) قرنفل / . فإذا احمرَّ ١٥ أبسطه (2602) ، وافقش عليه ثلاثين بيضة عيونًا ، ورش عليه أوقية مري (2603) وانثر (2604) عليه السذاب (2605) فهو (2606) غاية (2607) فاعتمده (2608) .

60r

الباب الثامن

١٨

فيما يتغذى به العليل من مزورات (2609) البقول

(204)

- أما (2610) مزورات (2611) المرضى كالحُصْرُمِيَّة (2612) والسماقية والرمانية وغيرها : ٢١ تُغلى (2613) الكزبرة (2614) بشيرج (2615) وتمرقها (2616) باحدى (2617) هذه (2618) المياه (2619) . فإذا نضجت (2620) صب فيها لوز فرك (2621) مربى (2622) بماء الورد ،

- وحصاة ملح. وإن كانت المزورة (2623) بأسفانخ (2624) طجّته (2625) مع الكزبرة.
 وإن كانت بقرع فاسلقه (2626) والقه في مرقها، وإن كانت بقضبان الرجل فاطبخه مع
 المرقّة (2627) لأصحاب الإسهال بلوز (2628) محمص مدقوق بقره (2629) مربّى (2630)
 بماء الورد مع طاقات التعناع، واطبخ لهم (2631) الماش بماء اللوز (2632) مع حصاة ملح
 رطب، وصبّ فيه دهن اللوز واطبخه إلى أن ينعقد (2633). فإن أردت أن تلتطف
 أخلاطه وتجعله ألواناً (2634) مختلفة الطعم، فاعمل (2635) له من الألوان المزورة (2636) كما
 تعمله من اللحم.

(205)

- ٩ مزورة (2637) لمحموم (2638)

- ١٢ تأخذ قرعة طرية / تقشّرها تقشيراً حسناً، وترمي بداخلها ما فيها من حبّ (2639)،
 وتقطع عليها (2640) بصلة (2641) صغيرة (2642) ويسير ملح وعود (2643) دارصيني،
 وتضع (2644) عليها (2645) من الشيرج (2646) الطري كفايتها. وتلقي فيها أوقية سلق
 مسلوقة (2647) مدقوق، وأوقيتين ماء حلو (2648). وتلقي فيها (2649) دارصيني
 مدقوق (2650)، وتختثرها (2651) بلباب (2652) الخبز وترفع (2653) وتقدم.

١٥ (206)

- مزورة (2654) زيرباج (2655) لأصحاب الصفراء (2656)

- ١٨ تأخذ (2657) بياض بصل فيقطع ويُغلى (2658) بدهن لوز مع أزار بماء حصرم مع
 أصول (2659) الخس (2660) أو (2661) القرع، ويقطّع (2662) كباراً، ويُغلى إلى أن يحمر
 مع البصل، ويرش عليه شيء (2662) يسير من خلّ الخمر مع قليل (2663) زعفران وقطعة
 دارصيني ويقدم (2664).

٢١ (207)

- مزورة (2665) لأصحاب الحمّى الصفراوية

- تأخذ قرعة تقشّرها وترمي داخلها (2666) عنها وتسلقها (2667) بعد أن تقطّعها صغاراً

- وتلقيا في قِدرٍ ، وتصبّ عليها غمرها من (2668) ماء حُصرم وقطعة خولنجان ، وأوقية
 دهن لوز أو شيرج (2669) ، وقليل ملح وبياض بصل يقطع صغاراً . فإذا نضج (2670)
 اطرح (2671) فيها كزبرة ودارصيني وخثرت (2672) بلباب الخبز ، ويكون مدقوقاً ، ٣
 وقدمها مع معلقة إلى العليل . فإنها (2673) / لأصحاب الحميات (2674) والحرارات . 61r
- ووجه (2675) آخر (2676) : تأخذ قرعة خضراء (2677) غضة فتقشرها وترمي
 منها (2678) الحبّ ، وتقطع وتسلق (2679) حتى تنضج . ثم تخرج فتدقّ في الهاون حتى ٦
 تصير مثل المخ (2680) وتعزل (2681) . ثم تعمد إلى قِدرٍ نظيف (2682) فتلقي فيه (2683)
 وزن درهم دهن (2684) لوز ودهن (2685) سمسم أوقيتين (2686) ، وينقى (2686)
 يسيراً (2687) من أبزار رطب مقطّع (2688) . ثم تلقي عليه (2689) من ماء الحصرم نصف ٩
 رطل ، ومن (2690) الماء (2691) العذب نصف رطل (2690) . فإذا نضج البصل ،
 الق (2692) عليه أوقيتين لوز مقشور مسحوق وأوقية سكر (2693) ودرهم (2694) ملح
 ودرهمين كزبرة يابسة مسحوقة ودرهمين (2695) لباب خبز مذاب بخمسة دراهم ماء ١٢
 ورد (2695) ، واجعل مرقها معتدلة (2696) لا رقيقة (2697) ولا ثخينة (2698) ، وقدمها
 مع (2699) معلقة إلى العليل (2699) فيشفى (2700) .

١٥

(208

مزوّرة (2701) الماش

- تأخذ (2702) الماش بخرقه (2702) وتنقعه وتغسله وتصفيه (2703) وتغمر (2704) الباقي .
 ثم تسلقه (2705) وتصفيه وتغمر (2706) الباقي ، وتأخذ بصلة فتقليها (2707) بدهن لوز أو ١٨
 شيرج (2708) . ثم تنزل الماش (2709) عليه (2710) ، وتضع (2711) فيه نصف (2712) أوقية
 سكر ، ويعقد على النار حتى (2713) يستوي (2714) .

٢١

(209

61v مزوّرة (2715) حبّ / الرمان تنفع من (2716) القرف

- تأخذ حبّ الرمان فتسلقه (2717) وتصفي خاصيته ، وتأخذ اللوز فتدقه ناعماً (2718)
 وتأخذ النعناع الأخضر وقليل كزبرة خضراء وتحرق له بصلة وتقليها بالشيرج (2719) . ثم ٢٤

تنزل حبّ الرمان مع قليل أطراف الطيب ، فإذا غلى تفركه⁽²⁷²⁰⁾ اللوز والحوائج⁽²⁷²¹⁾ المذكورة عليه وقليل⁽²⁷²¹⁾ سكر حتى⁽²⁷²²⁾ ينعقد⁽²⁷²³⁾ .

٣ (210)

مزوّرة⁽²⁷²⁴⁾ حبّ رمان نافع⁽²⁷²⁵⁾ للخوف⁽²⁷²⁶⁾ ووجع الفؤاد

تأخذ حبّ رمان تحمّسه وتدقّه ناعماً . ثم تصفيه وتأخذ⁽²⁷²⁷⁾ له قليل نعناع يابس . وإذا غرفته زد⁽²⁷²⁸⁾ عليه قليل ماء الورد البلدي . ٦

(211)

مزوّرة سمّاق⁽²⁷²⁹⁾

٩ تأخذ السمّاق تحمّسه وتنشفه ، وتأخذ الناعم وتبيسه والباقي تنقعه بماء صافي . ثم تقلي له بصلّة بدهن لوز أو شيرج ، وتنزل عليه السمّاق المصفّى مع قليل نعناع يابس مع قليل أطراف الطيب مع قليل بندق مدقوق ، وتأخذ له خبز معروك أو بقسماط . تدقه وتنزله عليه . فإذا غرفته ألقِ عليه السمّاق المصحون . ١٢

(212)

مزوّرة⁽²⁷³⁰⁾ زيرباج⁽²⁷³¹⁾

١٥ تأخذ أوقية ونصف خلّ⁽²⁷³²⁾ أبيض وتضيف / إليه أوقية سكر ، وترمي فيه عود 62٢ نعناع أخضر وتضيف⁽²⁷³³⁾ إليه⁽²⁷³⁴⁾ أوقية⁽²⁷³⁵⁾ لوز مسموط⁽²⁷³⁶⁾ . وتدقّه ناعماً وتضيفه⁽²⁷³⁷⁾ خائراً⁽²⁷³⁸⁾ . ثم تنزله⁽²⁷³⁹⁾ على بصلّة مقلية بشيرج⁽²⁷⁴⁰⁾ فإذا غلى عليه نزل⁽²⁷⁴¹⁾ عليه⁽²⁷⁴²⁾ أوقية سكر وقليل أطراف الطيب وماء الورد⁽²⁷⁴³⁾ والزعفران⁽²⁷⁴⁴⁾ . ١٨

(213)

٢١ مزوّرة⁽²⁷⁴⁵⁾ يقطين

يحتاج إلى يقطين ولوز وقليل شيرج⁽²⁷⁴⁶⁾ وسكر ومصطكاء⁽²⁷⁴⁷⁾ وقرقة وفلفل

ونعناع. وتعمل (2748) في الطاجن ماء (2749)، وتضع (2750) عليه (2751) بصلة (2752).
فتسلق (2753) اليقطين (2754) وحده، فإذا (2755) نضجت البصلة تعمل فيه اليقطين
المسلوق (2755)، وتعمل عليه (2756) السكر (2757). وتعصر ماء (2758) الليمون ٣
عليه (2758) وعلى (2759) بقية الحوائج (2759).

(214)

٦ مزورة (2760) حبّ رمان ييقطين (2761)

تحتاج إلى يقطين ولوز ومصطكاء وقرفة وحبّ رمان فتسلق (2762) اليقطين وحده،
وتدقّ اللوز وتجعله (2763) في القدر، وتضع عليه قليل ماء وبصلة مقلية حتى تستوي مع
اللوز وترميها، وترمي عليه المصطكاء وقرفة، وتدقّ حبّ الرمان وتستخرج من ماء ٩
اليقطين المسلوق (2763) وتعمل في القدر مع الحوائج ويلقى (2764) عليه السكر وتعمل
عليه / اليقطين وإن كان فروخاً (2765) كان عوضاً عن القرع (2766). 62v

(215)

١٢ مزورة (2767) اسفاناخ

يحتاج إلى اسفاناخ وقليل كزبرة يابسة، فتسلق (2768) الاسفاناخ إلى أن ينضج.
ويُصفى (2769) ويُلقى (2770) عليه (2771) الشيرج (2772)، وتقلي (2773) عليه الكزبرة مع ١٥
قليل الملح، وتضيف (2774) إليه اليسير من الماء الذي سلق (2775) فيه الاسفاناخ.

(216)

١٨ مزورة (2776) الماش للسعال

يحتاج إلى ماش وزيت طيب وبصلة (2777) ومصطكاء وقرفة، فتغلي (2778) البصلة
بالزيت (2779) وتضيف (2780) إليها الماء إلى أن يغلي، فتعمل فيه (2781) الماش المقشور
المدقوق. ويُلقى (2782) عليه (2783) المصطكاء والقرفة إلى أن (2784) ينضج. ٢١

(217)

مزورة (2785) يقطين بقرطم (2786)

- ٣ نحتاج إلى قرطم ويقطين وقليل نعناع وسكر ولوز (2787) ومصطكاء (2788) وقرفة
فتسلق اليقطين وتعمل (2789) ماءه بشيء (2790) يسير ، وتضيف إليه السكر ، وتدقّ
اللوز (2788) بعد سمطه (2791) وتضيفه (2792) مع الخولنج (2793) . وتدقّ القرطم
٦ وتستخرج من ماء اليقطين وتضيفه (2794) إليه وإن (2795) أردت ذلك (2796) بغير
قرع (2796) فاعمل (2797) .

(218)

٩ مزورة (2798) رجلة

- 63r نحتاج / إلى رجلة وحبّ رمان وسكر ومصطكاء وقرفة ، فتسلق (2799) الرجلة
وتدقّ (2800) حبّ الرمان وتستخرج (2801) ، وتُلقي (2802) عليه السكر (2803)
١٢ والمصطكاء (2804) والقرفة (2805) وتضاف (2806) إليه (2805) .

(219)

مزورة (2807) حبّ رمان بفروج

- ١٥ نحتاج إلى فروج وحبّ رمان (2808) وقرفة ، فتصلق (2809) الفروج (2810) وتستخرج
حب الرمان من مائه ، وتطجنّ الفروج يسيراً (2811) ، وتجعل (2812) في بطنه قليل
بقل (2813) . يجمع حموه ، فإذا فرغ يقلع منه ، وتضيف إليه الحبّ رمان المستخرج .

(220) ١٨

مزورة (2814) ملوخية

- ٢١ نحتاج إلى ملوخية وشريح (2815) ومصطكاء وقرفة وبصلة وكزبرة يابسة ، فتقلي البصلة
بالشريح إلى حيث (2816) ينضج مع الحوائج (2817) المذكورة (2817) .

(221)

مزورة (2818) اسفاناخ بسكر وحب رمان

تحتاج (2819) إلى سكر واسفاناخ وحب رمان (2819) ومصطكاء وقرفة ، ٣
 فتسلق (2820) الاسفاناخ ، وتضيف (2821) إليه حب الرمان المستخرج مع
 الحوائج (2822) .

٦ (222)

مزورة (2823) قرطم

يدق ويستخرج ويُغلى (2824) ويُصنع بقليل زعفران ، ويُلقى عليه عود (2825) كزبرة
 خضراء وسكر (2825) ، ويعمل (2826) مزاج ليمون (2827) . ٩

(223)

مزورة (2828) قرع

تأخذ القرع تقشره (2829) وتقطّعه وتسلقه (2830) وتقليه (2831) بدهن لوز أو ١٢
 شيرج (2832) ، وتضع (2833) عليه قليل (2834) الكزبرة اليابسة ويهدأ (2835) / 63v

(224)

مزورة لأصحاب الحمى الصفراء

١٥ تقشر (2836) يقطينة (2837) وتقلي (2838) فيها من الحب وتقطع (2839) تقطعاً
 صفاراً ، وتجعل (2840) في القدر ، وتجعل عليها شيء (2841) من شيرج (2842)
 طري (2843) وبياض البصل وأبزار رطبة (2844) وقليل سذاب وسير ملح . فإذا نضجت ١٨
 ضيف (2845) إليها (2846) قليل ماء ورد وطيبها (2847) بقليل الكزبرة وخثرها (2848) بلباب
 الخبز واغرفها (2849) ، فإنها نافعة .

(225)

مزورة (2850) من سلق

- ٣ تأخذ (2851) أضلاع السلق فتسلقها (2852) وتجعلها (2853) في ماء بارد وتصفي (2854)
عنها الماء (2854) ، وتجعل (2855) في (2856) عصارة (2857) ، وتجعل عليها كف سَمَاق
منخول ، وتحرك حتى تأخذ حموضته وتصب عليه (2858) شيء (2859) من شيرج (2860)
٦ أو زيت أو دهن لوز (2861) .

(226)

زيرباج (2862)

- ٩ قريب (2863) من الاعتدال ، نافع (2864) لأصحاب الأمزاج (2865) الصفراوية
والأكباد الملتية والمعدة الضعيفة . وينفع من اليرقان والسدد في الكبد والطحال (2866)
والاستسقاء (2866) . يؤخذ شيء (2867) من البصل فيقطع بقدر الحاجة وتلقى في قدر
١٢ لطيف (2868) وتوضع على نار لينة ، ويلقى عليه من دهن اللوز أو الشيرج (2869) أو
الزيت (2870) بحسب الموافقة والمزاج (2871) . فإذا (2872) نقلت البصلة يلقى معها / يسير 64r
من الكزبرة المدقوقة (2873) ونعناع (2874) وما يُحتمل (2875) من السنبل والقرفة (2876)
١٥ والمصطكاء (2877) . ثم يلقى على الجميع من الخلّ النظيف (2878) الممزوج ما يُحتمل من
الماء بقدر الحاجة . ثم يُحلى بالسكر وتُختر (2879) المرقّة باللوز المقشر (2880)
المسحوق (2881) ناعماً ، ويعطر بالزعفران وماء ورد . وإن عملت معها (2882)
١٨ يسير (2883) من النشاء فلا بأس ويرفع .

(227)

مزورة (2884) الحبّ رمان باردة يابسة

- ٢١ نافعة (2885) للحمى الصفراوية والأكباد الملتية ، وتسكن العطش وتزِيل (2886)
الغثيان (2886) وتلائم أبدان المرضى (2887) . تأخذ اليسير من الكزبرة اليابسة (2888)
المدقوقة فتلقى بدهن اللوز أو الشيرج (2889) أو الزيت . ثم تُلقي فيه يسير نعناع وسنبل ،
٢٤ وضَب (2890) عليه من (2891) ماء الرمان بقدر (2892) الحاجة ممزوجاً بالماء أو حبّ الرمان

مصلوق بماء⁽²⁸⁹³⁾ ، ويمرّس ويصفّى على قدر ما تريد ، لأن المدقوق أكثر قبضاً من المصلوق⁽²⁸⁹³⁾ وأكثر توليداً للريح⁽²⁸⁹⁴⁾ . فإذا غليت⁽²⁸⁹⁵⁾ يعتق⁽²⁸⁹⁶⁾ بالسكّر ويختر⁽²⁸⁹⁷⁾ باللوز المدقوق ويعطر⁽²⁸⁹⁸⁾ بماء⁽²⁸⁹⁹⁾ الورد⁽²⁹⁰⁰⁾ . فإن كانت ٣ للقبض⁽²⁹⁰¹⁾ ، تحمّص⁽²⁹⁰²⁾ اللوز قبل دقه . وإن⁽²⁹⁰³⁾ أردت ألا⁽²⁹⁰⁴⁾ تقبض تجعل فيها⁽²⁹⁰⁵⁾ أضلاع الاسفاناخ والحمقاء⁽²⁹⁰⁶⁾ والسلق⁽²⁹⁰⁷⁾ / وترفع⁽²⁹⁰⁸⁾ . 64v

٦ الباب (2909) التاسع
فما يُعمل من أنواع⁽²⁹¹⁰⁾ السمك من سائر ألوانه⁽²⁹⁰⁹⁾

(228)
صفة⁽²⁹¹¹⁾ عمل السمكة الطحينية ٩
خلّ وأطراف طيب وفلفل وزعفران وبصل ؛ يُغسل السمك ، ويتبلّ بقليل دقيق ويُغلى⁽²⁹¹²⁾ بالشيرج ، ويدقّ الفلفل وأطراف الطيب ، ويعمل على البصل ويقلب . وتذوّب الطحينية بالخلّ والزعفران ، وتعمل على الحوائج ويُغلى ، فإذا استوى تنزل ١٢ السمك عليه .

(229)
السمك الكزبرية⁽²⁹¹³⁾ ١٥

تحتاج إلى سمك طري وفلفل وثوم⁽²⁹¹⁴⁾ وكزبرة خضراء وشيرج⁽²⁹¹⁵⁾ وبصل . فتغسل السمك ويتبلّ بالدقيق ويقلى بالشيرج⁽²⁹¹⁶⁾ قطعاً⁽²⁹¹⁷⁾ ويرد . وتأخذ⁽²⁹¹⁸⁾ البصل وتحترطه⁽²⁹¹⁹⁾ ربيعاً⁽²⁹²⁰⁾ ، وتدقّ الكزبرة الخضراء والثوم⁽²⁹²¹⁾ ، وتعمل عليه ١٨ وتقلبه⁽²⁹²²⁾ حتى يستوي . تعمل عليه المرق بقدر⁽²⁹²³⁾ حاجتك⁽²⁹²³⁾ ويتزل⁽²⁹²⁴⁾ على السمك .

(230)

الزيبية (2925)

- ٣ تحتاج إلى سمك طري وزبيب وخلّ خمر وأطراف طيب وزعفران وفلفل ولوز وشيرج (2926) . فتغسل السمك ويُقلى بعد تتبّله (2927) بقليل دقيق ويرد . ويغلى (2928) الخلّ (2929) ويعمل فيه الزبيب والفلفل مدقّوقاً (2930) وأطراف الطيب . ويسمّط اللوز ويدهن (2931) بقليل زعفران (2932) على وجهه (2933) ويلقى (2934) على السمك .
- ٦

(231)

السمك (2935) الليمونية

- ٩ / تحتاج إلى سمك طري وقرطم ولحمون ومصطكاء وقرفة وعود نعناع ؛ يدقّ القرطم 65r ويصفى ويعلق على النار ، ويعصر الليمون ويصفى ويعمل على القرطم ويُغلى ويغسل السمك ويقطع طرياً (2936) وينزل في الحوائج وهي على النار ولا (2937) تبطل الوقيد (2938) إلى (2939) أن يستوي (2940) فتلقى (2941) عليه المصطكاء وقرفة والنعناع .
- ١٢

(232)

السمك (2942) المدقّة

- ١٥ تحتاج إلى سمك طري وفلفل وشيرج (2943) وكزبرة يابسة وقليل زيت طيب وبصلة واحدة (2944) ، فتغسل السمك وتخرج (2945) الشوك (2946) منه (2945) ويدقّ في الهاون (2947) دقاً ناعماً ، وتدقّ الفلفل والكزبرة اليابسة ويضاف إليه مع قليل الزيت (2948) الطيب (2948) . وتدقّ الجميع وتعمل منه (2949) مدقّة وحلقاً (2950) وقرصاً (2951) ، وتعلق القدر على النار ، وتعمل فيها حتى يسخن ، فتضع (2952) فيه (2953) السمك المدقوق وتقد (2954) عليه إلى أن يستوي ، فيشال وتعلق الطاجن وتجعل فيه الشيرج (2955) ، وتقلي فيه السمك ويعمل في الصحن (2956) . وتدقّ (2957)
- ٢١ كزبرة يابسة وملح ، ويرش عليه ويقدم .

(233)

٢٤ صفة (2958) السمك المحشي

يؤخذ السمك الطري (2959) وينظف وينشف / ساعة وتأخذ (2960) الخل
والكراوية (2961) والثوم (2962) والكزبرة ويلطخ ساعة بالحوائج ، وترجع تعمل في الدقيق
ويقلّى بالشيرج (2963) ، ويدقّ (2964) الفلفل وأطراف الطيب ويعمل على البصل ٣
ويقلّب ، وتذوب الطحينة بالخلّ والزعفران وتعمل على الحوائج ويغلى ، فإذا استوى
تنزل السمك عليه (2964) .

(234

صفة (2965) السمك (2966) المحشي أيضاً (2966)

تأخذ (2967) السمك تغسله وتعمل فيه الكراويا والكزبرة ويلطخ به ويخلّى (2968)
ساعة ، وتعمل عليه الدقيق ويقلّى (2969) بزيت أو شيرج (2970) . وتأخذ السماق وجميع ٩
حوائج السمك (2971) ولته بماء الليمون وتضع (2972) فيه الليمون المالح ويغلى (2973)
قليل ماء (2974) ؛ يذوب الحشو (2975) به (2975) ويكون في الحشو قليل ثوم (2976)
وتغليه (2977) على النار مرتين (2978) أو (2979) ثلاثة ، وتضع (2980) السمك في الزبدية ١٢
وتقلّب عليه حوائج المحشي وهي (2981) السماق (2982) والجوز (2983) والكزبرة
والزعتر (2984) والكراويا (2985) وقليل من (2986) الثوم والفلفل والليمون (2987) مقطع
وكرفس ونعناع . ١٥

(235

باب (2988) عمل السمك الخاص (2989)

يؤخذ السمك ، يقشّر ويملح (2990) ويبقى ساعة حتى يدخل الملح / فيه (2991) . ثم ١٨
يغسل نظيفاً ويمرغ في الدقيق (2992) وتقلّى (2993) بما أردت من زيت (2994) أو
شيرج (2995) . فإذا أردت أن تعمل من هذا السمك المقلي سائر ألوان السمك مثل (2996)
السكباج والليمونية والسماقية والطباهجة والكزبرية وغيرهم . فإن (2997) أردت السكباج ٢١
تعلق القدر (2998) وتقلي (2999) البصلة بالزيت (3000) أو الشيرج (3000) . وتجعل الخلّ
على (3001) النار (3002) على البصلة المقلية . ثم تصنع (3003) السمك المقلي بالزعفران .
ويرصّ في القدر بعد (3004) غليان الخلّ (2950) ويطيّب بالأفاوه (3005) والأبازير والنعناع ٢٤

- وئشال . وإن أردت الليمونية ، فتعصر الليمون الأخضر على ثقلية الزيت والبصل (3006) كما تقدم (3007) ، وتترل من الليمون قليل ماء . فإذا غلى ترص السمك ، ويطبب بالأبازير والننع وئشال . فإذا أردت تخثيره (3008) ، تدق له قليل ما قرطم . وإن أردت السماقية ، تضيف (3009) الماء على الثقلية (3010) في البرمة كما تقدم بقدر الحاجة ، ويغلى . فإذا غلى تضيف (3011) إليه السماق ، ويطبب بالأبازير وأطراف الطيب . وإن أردت تخثيره (3012) فيدق الجوز وتأخذ (3013) ناعم السماق تختلط (3014) به (3015) في زبدية / ، ويذوب (3016) بالمرقة ، وتشور (3017) به وجوه (3017) الزبادي عند الغرف . 66v
- وإن (3018) أردت الطباهجة تضيف (3019) اليسير من الماء على الثقلية المتقدمة ، وتضيف (3020) إليه مري (3021) الشعير مقدار الحاجة ، ويمزج بليمون أخضر ، ويطبب بالأبازير والننع ، ويرص السمك وئشال . وإن أردت الكزبرية ثقلي الثوم (3022) المدقوق ناعماً ، ولا ثقلي له بصل سوى الثوم (3023) المدقوق (3024) والزيت لا غير . ٩
- ويكون معه (3025) الأبازير (3026) معجونين (3027) فيه ، وتدق الكزبرة (3028) الخضراء (3029) وتستخرج (3030) ماءها (3031) وترمى (3032) في القدر حتى يغلي ويرص السمك فيها وئشال . ١٢

١٥ (236)

السمك (3033) المشوي

- يؤخذ الفلفل والقرفة والكرابيا والزنجبيل والسماق والكزبرة اليابسة والزعتر (3034) ويسير كمون . فتدق الجميع ومعهم قليل ننعان ، وينخل وتأخذ (3035) الثوم ويقشر (3036) ويدق في الهاون ناعماً بحصاة ملح وزيت طيب ، ويضيف (3037) إليه من الحوائج بمقدار ما يعجبه . فإذا تعجبه (3038) تأخذ الجوز يدق (3039) وتضيفه إليهم ، وتأخذ الليمون والزيت (3040) والطحينة (3040) بمقدار (3041) حاجتك (3042) فتخلط / 67r
- الجميع ويعجن ، بتلك (3043) الأفاوه (3044) المعجونة ويؤخذ السمك فيحشى جيداً في جوانبه (3045) وبطنه (3046) ، ويعمل تحت الطاجن عيدان رقاق أو لوح خشب رقيق لثلاً يلصق (3047) . ثم (3048) ودبه (3048) إلى (3049) الفرن ، فإذا نضج الوجه (3050) الأول ٢٤
- يخرج ويبرد (3051) ساعة بذلك اللوح ويرد إلى الفرن (3050) إلى (3052) حين بلوغ (3053) الحاجة .

(237

صفة (3054) سمك مقلي

- ٣ يؤخذ السمك الطري فينظّف من قشره وشوكه ، وتشقّ بطنه ويخرج ما فيه (3055)
- ويغسل غسلًا (3056) جيّدًا (3057) ويرشّ بالملح (3058) ويخلّى في الملح ساعة جيّدة
- ويعمل في قفّة . ثم تلفّ (3059) القفّة عليه ويحطّ على بلاطة ومن فوقها بلاطة أخرى
- ٦ تخلّيه (3060) حتى يخرج ماؤه وردّ (3061) عليه . ثم يقطع قطعًا (3062) لطافًا (3063)
- ويغبرّ (3064) بالدقيق الطيّب ، ويعلّق (3065) الطاجن على النار ، وتعمل عليه (3066)
- شريح (3067) أو زيت طيّب على (3068) ما يختار (3068) إلى (3069) أن (3070) يعوم (3071)
- ٩ السمك فيه . ويُقلّى قليًا جيّدًا حتى لا يبقى فيه من (3072) الماء شيء (3072) . ثم تأخذ
- خلّ (3073) العنب والكزبرة (3074) المحمّصة والكراويا المحمّصة (3075) وأطراف الطيب
- جميعه (3076) والزعفران ويحرّك هذا (3077) المزاج (3078) وتنزل (3079) السمك / المقلو 67v
- فيه حتى يغمره (3080) ، وتخلّيه (3081) في (3082) آنية زجاج (3083) أو قطرميز (3084) ،
- ١٢ وتضع (3085) الخلّ فوقه ، وتخلّيه (3082) إلى وقت الحاجة ، فإنّه يقيم أيّامًا ما (3086)
- يفسد . ومن الناس من يسافر به (3087) الأماكن البعيدة فلا (3088) يفسد (3089) .

١٥

(238

صفة (3090) السمك بالسّمّاق

- تحتاج إلى سمك طري وسّمّاق وزيت طيّب وطحينة وثوم (3091) وزعتر (3092)
- ١٨ وحوائج بقل (3093) وفلفل وكزبرة يابسة وكراوية وليمون أو (3094) كبّاد (3094) ، فتغسل
- السمك بالماء والملح وترشّ عليه الملح ساعة جيّدة (3095) حتى يطيّب ، وتأخذ (3096)
- السّمّاق وتغبرله (3097) ، وتأخذ عيدانه وقشّه (3098) فنبّله (3099) ساعة . ويدقّ السّمّاق
- ٢١ ناعمًا (3100) ويغبرل ثانية (3101) حتى لا يبقى فيه خاصيّة . ويدقّ الزعتر (3102) ناعمًا ،
- ويضيف (3102) إلى السّمّاق المغبرل المدقوق ، وتحرّط عليه حوائج البقل ويُلقّى (3103)
- عليه (3104) الطحينة . وتأخذ (3105) الليمون تعصر ماءه ويصفّى من الحبّ أو (3106)
- ٢٤ الكبّاد ، وتدقّ الأبرار وتعمل على الحوائج . وتضيف إليه جميع (3106) الحوائج ، ويعجن
- بماء الليمون أو (3107) الكبّاد ، ويرصّص السمك في الطاجن وتلقي (3108) الحوائج

عليه (3109) . وتعزل (3110) من الحوائج قليلاً فيصْفَى (3111) عليه ماء العيدان من (3111) الغربال (3112) على بقية الحوائج ويعمل / على السمك .

68r

٣ (239)

صفة (3113) السمك المشوي

يحتاج إلى سمك طري (3114) وكزبرة يابسة وفلفل مدقوق (3115) . وتحمّص الكزبرة (3116) . ويخلط (3117) مع الزيت (3118) والفلفل (3119) . ويعمل المالح (3120) على السمك (3121) ساعة . ثم يغسل (3122) يغسل (3123) منه (3122) . وتعمل الحوائج في بطنه (3124) ويعمل في الطاجن .

٩ (240)

صفة (3125) السمك المالح

تحتاج (3126) إلى سمك وزيت طيّب . فينقع (3127) السمك ساعة حتى يخرج ملحه ، ويغسل ويعمل عليه (3128) قليل زيت (3129) حارّ (3129) . ويغسل (3130) حتى تروح (3131) زفرته (3132) بالغسل (3133) ، ويرصّص ويعمل عليه الزيت الطيّب ويؤدّى للفرن .

١٥ (241)

صفة (3134) السمك المكفّن

تحتاج إلى سمك البطارخ وزيت طيّب وحوائج بقل وخلّ وزعفران وأطراف طيب وكزبرة يابسة (3135) وبنّاق وطحينة وفلفل ، فتخرج البطارخ من السمك ويعمل في وعاء وتضع عليه الزيت الطيّب . وينقع السمك بالماء ساعة حتى يروح (3132) ملحه ، ويغسل (3136) ويعمل في وعاء (3137) ، ويعمل (3138) عليه (3139) بعض (3140) زيت ، ويؤدّى إلى الفرن فيستوي (3141) . فإذا جاء من الفرن يبرده (3142) . ويؤخذ البصل يخرط رقيقاً (3143) ويعمل في طاجن ، وتعمل / عليه قليل من (3144) الماء . وتقّد (3145) عليه حتى يسلق (3146) ويخرط (3147) عليه (3148) حوائج البقل وتقّد (3149) عليها (3150)

68v

حتى ينضج فتدق⁽³¹⁵¹⁾ الفلفل⁽³¹⁵²⁾ ويعمل عليه ونحمص الكزبرة وتدق⁽³¹⁵³⁾ .
وتضاف إليه أطراف الطيب ، وتدبّ الزعفران بالخل⁽³¹⁵⁴⁾ والطحينة ، ويضاف إليه
ويحرّك⁽³¹⁵⁵⁾ ساعة بحيث ان الخل لا ينشف . ويتزل من على النار إلى أن يبرد⁽³⁰⁹⁶⁾ . ٣
فيعمل⁽³¹⁵⁶⁾ على⁽³¹⁵⁷⁾ السمك أيضًا باردًا⁽³¹⁵⁸⁾ ويقدم⁽³¹⁵⁹⁾ .

(242)

٦ صفة⁽³¹⁶⁰⁾ صير مطيب

يؤخذ الصير⁽³¹⁶¹⁾ فيجعل عليه⁽³¹⁶²⁾ يسير من مرقته⁽³¹⁶³⁾ وماء ليمون أخضر
وزيت طيب وزعتر⁽³¹⁶⁴⁾ . وتقطع قشر الليمون الأخضر ، تلتّه⁽³¹⁶⁵⁾ وتجعل فيه .

(243)

٩ آخر منه⁽³¹⁶⁶⁾

يسلخ من قشره ويقطع صغارًا وتقلب عليه زيت وماء ليمون أخضر وزعتر يابس
وبقدونس مخروط ونعناع وسذاب ويسير ثوم مدقوق ، ويخلط معًا⁽³¹⁶⁷⁾ ويؤكل . ١٢

(244)

صفة⁽³¹⁶⁸⁾ صير⁽³¹⁶⁹⁾ مشكشك

١٥ يؤخذ الصير يقطع له الكزبرة الخضراء والبصل ويسلق⁽³¹⁷⁰⁾ نصف سلقه⁽³¹⁷¹⁾ ،
ويعصر ويصغ بالزعفران . ثم يُقلّى في الزيت⁽³¹⁷²⁾ ، ويشال وتنزل عليه الكزبرة
الخضراء المدقوقة / . ثم يُقلّى الصير بالزيت الطيب ويصفى⁽³¹⁷³⁾ . ويضاف عليه وهو 69r
على النار بالبصل⁽³¹⁷⁴⁾ والكزبرة الخضراء والكزبرة⁽³¹⁷⁵⁾ المحمصة⁽³¹⁷⁶⁾ والكرابيا ١٨
وأطراف الطيب والنعناع والزيت والطحينة ويحرّك وتقدم⁽³¹⁷⁷⁾ .

(245)

٢١ صفة⁽³¹⁷⁸⁾ أخرى⁽³¹⁷⁹⁾

تؤخذ بصلة يقطع صغارًا ويقلّى بزيت طيب ، ويخلّى الصير صحاحًا فيه ويُغلى ،

ويجعل فيه فلفلاً وأطراف طيب وخلّ. وإن اشتهى عِوضَ الخلّ ماء ليمون وثوم (3180) مدقوق ويؤكل.

٣ (246)

صفة (3181) السمك المقلي

تحتاج إلى سمك طري أو بسارية وشيرج (3182) أو زيت (3183) طيّب (3183) أو حلو (3184) وحده وكزبرة يابسة ودقيق، يُغسل السمك بقليل زيت حارّ وينشف من الماء ساعة، ويقطّع ويتبلّ بالدقيق، ويعمل (3185) الطاجن على النار. وتعمل فيه الشيرج (3186) أو غيره حتى يطير شرارة. ويُقلى (3187) فيه السمك بدقيقه (3188)، ولا يقلّب (3189) حتى يحمرّ وجهه، فإذا احمرّ يُقلّب إلى الوجه الثاني، فإذا استوى يُشال ويصفّ (3190) في الأوعية. ويدقّ الكزبرة اليابسة مع قليل الملح ويعمل عليه (3191) ويقدم.

69v

١٢ (247)

صفة (3192) الأبسارية (3193) المكفّنة (3194)

تحتاج إلى أبسارية (3195) غليظة وشيرج (3196)، أو (3197) غيره (3198) وكزبرة يابسة وثوم (3199) وخلّ وزعفران وبنّاق وقليل دقيق وطحينة وفلفل؛ تغسل الأبسارية (3200) بالملح وقليل دقيق (3201) وزيت (3202) حارّ (3202) ويدقّ الثوم (3203) وبعض الكزبرة اليابسة وقليل الملح، وتعمل على الأبسارية (3204) بعد نقعها (3205) وغسلها ساعة جيدة حتى يدخل الثوم (3206) فيها. ويعمل الدقيق في وعاء، وتضع (3207) الأبسارية (3208) فيه، وتمشط (3209) على العادة وتعلّق الطاجن على النار وتعمل فيه الشيرج (3210). وتقدّ (3211) تحته حتى يطير شرارة، فتضع (3212) أمشاط الأبسارية (3213) فيه (3214)، ولا يقلّب حتى يحمرّ الوجه الأوّل (3215). فإذا احمرّ تقلّب الوجه الثاني، وتشال وتعمل في الأوعية إلى أن تبرد (3215) فتدقّ بقية الثوم (3216) ويعمل في الطاجن ويعمل (3217) على النار ويعمل (3218) فيه قليل زيت طيّب حتى يُقلّى به. وتدقّ الكزبرة والفلفل وجميع الحوائج وتحمّص ويُلقّى (3219) عليه في الطاجن، وتحرّط عليه حوائج البقل،

٢٤

وتذوب الزعفران بالخلّ والطحينة. ويُلقَى (3220) على (3221) الحوائج في الطاجن ،
70r وتعمل الأيسارية (3222) المقلية / في وعاء ، وتعمل الحوائج عليها ، وتُحمَرُ ساعة وتقدّم.

(248)

صفة (3223) السمك الزيرباج (3224)

٣

تحتاج إلى سمك طري وخلّ وعسل وزعفران وأطراف طيب وطحينة وفلفل وزبيب
ولوز وشيرج (3225) ودقيق. فتغسل السمك ويقطّع ويتبلّ بالدقيق ويلقى الطاجن على
النار ويلقى (3226) فيه الشيرج (3227) ، وتبرده (3228) وتعمل الخلّ والزعفران والبصل
وأطراف طيب والفلفل والطحينة. فتقلي البصل أولاً بقليل (3229) الشيرج (3230) ، وتلقّ
الحوائج وتلقى (3231) عليه ويحرك ، فإذا غلى (3231) يعمل على السمك ويسمط اللوز
ويصنع بقليل الزعفران ويعمل على وجه الأوعية مع (3232) الزيت (3233) ويقدم.

(249)

١٢

صفة (3234) السمك السكباج

تحتاج إلى سمك طري وخلّ وعسل وأطراف طيب وفلفل وبصل (3235)
وزعفران (3236) وشيرج (3237) ودقيق. فتغسل السمك ويقطّع ويلقى بالشيرج (3238) بعد
تنيله بالدقيق ، فإذا استوى يُشال. ويخرط البصل ويلقى بالشيرج (3239) حتى يحمرّ ،
فيُدقُّ الفلفل ويعمل عليه أطراف (3240) الطيب ، وتذوّب الزعفران (3241) بالخل (3242)
والعسل ويلقى عليه ، فإذا نضج تنزل السمك عليه (3243) / .

70v

١٨

(250)

صفة (3244) السمك بالخردل

تحتاج إلى سمك مالح مشقوق وشيرج (3245) وخردل وخلّ (3246) وزبيب وتمر (3247)
وعسل (3248) ، فيغسل السمك ويلقى ، ولا يُقلّى حتى ينشف ، فإذا انقلّى تغربل
الخردل ويدقّ ناعماً (3249) وينزل من غربال (3250) ، ويدوب بالخلّ والعسل. ويعمل
العسل (3251) فيه على قوام ، ويؤخذ السمك بعد قليه (3252) .

٢١

(251)

السمك (3253) السَّمَاقِيَّة

- ٣ تحتاج إلى سمك طري وسَمَاق وطحينة وثوم (3254) وفلفل وبصل وكزبرة يابسة ولمون أو كَبَاد وبندق وشيرج (3255) ؛ يخرط البصل رقيقاً (3256) ويُغلى بالشيرج (3257) .
- وتغربل السَمَاق ويدق ، ويخرج من غربال (3258) مرتين حتى يخرج خاصيته . وتعمل
- ٦ على البصل المخروط في الطاجن ، وتدق فيه الحوائج جميعها . وتلقي (3259) عليه الطحينة وماء الليمون بعد (3260) تصفيته (3261) من حبه (3262) . ويعمل عليه ، وتقذ (3263) عليه حتى يغلي ؛ يغسل السمك ويقطع كباراً ، وينزل عليه طري ويُغلى عليه (3263) حتى يستوي ، فيعمل في الأوعية . ويحمص البندق ويدق ويعمل على وجهه ويقدم .
- ٩

(252)

آخر (3264) من (3265) السمك (3266)

- ١٢ يقطع (3267) السمك (3268) ويغسل ويجعل الشيرج (3269) في طاجن ويُغلى (3270) فيه الشيرج (3271) حتى يجمر ويشال . ثم يؤخذ البصل ، يفرم ناعماً ويسلق (3272) بالماء والملح نصف سلقه (3273) ، وينزل ويعصر ويصبغ بالزعفران ، ويُغلى بالزيت (3274) أو الشيرج (3275) ، ويرمي البصل فيه ويقلّى حتى يجمر ، ويجعل فيه بقدونس مفروم ويحرك ، ويطفي بالخل الحاذق ، ويرمي عليه القلوبات المحمصة المدقوقة حتى تلعب في دهنه . وترمي الكزبرة والكرأوية المحمصتين (3276) والقرفة والفلفل والنعناع وأطراف الطيب ، ويُغلى . وينزل السمك المقلي في القدر الذي فيه المزاج حتى يكبع (3277) ويشق . ثم يُنزل ويُبرد ويشال ، ويرص في صحن ، وتفرك (3278) قليل من الأباذير ويوضع (3279) فوق وجهه .
- ١٨

(253) ٢١

آخر (3280) من السمك

- يؤخذ السمك الطري ، ينظف (3281) ويغسل ويملح بقليل (3282) ملح ويغسل
- ٢٤ منه (3282) وينشر على قفص حتى ينشف من الماء ، ويُغلى بالشيرج (3283) . ثم يؤخذ

حوائج البقل ونعنع ويفرموا ربيعاً⁽³²⁸⁴⁾ ، ويؤخذ بندق محمص مدقوق وفلفل وقرفة وزنجبيل وزرّ ورد وأطراف طيب وكزبرة محمصة وزعفران. ثم تقتل⁽³²⁸⁵⁾ الطحينة بالخلّ الجيّد⁽³²⁸⁶⁾ ، وتجعل هذه⁽³²⁸⁷⁾ الحوائج في الخلّ المقتول به الطحينة وتنزل فيه السمك المقلّي بحيث يغمره ، ويترك ليلة حتى يخمر⁽³²⁸⁸⁾ ويؤكل فهو⁽³²⁸⁹⁾ لذيق.

(254)

البوري⁽³²⁹⁰⁾ المكفّن

يشوى ويؤخذ البصل ، يخرط صغاراً ويغسل بالماء والملح ، ويُقلى بالزيت⁽³²⁹¹⁾ الطيب ويشال⁽³²⁹²⁾ . ثم يؤخذ زعفران وأطراف طيب وقلب بندق وزنجبيل ونعناع⁽³²⁹³⁾ وسذاب وحوائج بقل وزبيب⁽³²⁹⁴⁾ ، فيعملوا في خلّ الخمر ، ويُقلى⁽³²⁹⁵⁾ وينزل على السمك المقلّي ويخمر ليلة ويؤكل فإنّه⁽³²⁹⁶⁾ غاية⁽³²⁹⁷⁾ .

(255)

صفة⁽³²⁹⁸⁾ صحنه⁽³²⁹⁹⁾ طيبة عال

تأخذ⁽³³⁰⁰⁾ صير خمسة أرتال وفلفل نصف⁽³³⁰¹⁾ رطل وزنجبيل ثلاثة⁽³³⁰²⁾ أواق وكزبرة يابسة⁽³³⁰³⁾ نصف قدح وزرنباد أوقية وكراوية مغرية نصف قدح وفوة أربع أواق وثوم⁽³³⁰⁴⁾ نصف رطل وزعتر⁽³³⁰⁵⁾ مغربي نصف أوقية وزيت طيب⁽³³⁰⁶⁾ رطل وسنبل درهمين وملح نصف قدح وأطراف طيب أوقية ونصف. بدق كلّ واحد⁽³³⁰⁷⁾ بمفرده ويغربل⁽³³⁰⁸⁾ وينخل ويعزل⁽³³⁰⁹⁾ ، ويهرس⁽³³¹⁰⁾ الثوم⁽³³¹¹⁾ في الهاون⁽³³¹²⁾ . ثم تأخذ الصير⁽³³¹³⁾ فتجعله في قصرية وتنقيه من⁽³³¹⁴⁾ الحشيش⁽³³¹⁴⁾ ويخلط بنصف قدح ملح⁽³³¹⁵⁾ أو كزبرة. ثم بعد ذلك يخلط بالفوة⁽³³¹⁶⁾ ويترك سبعة أيام. ثم يُصفى من غربال⁽³³¹⁷⁾ ويلقى فيه الكزبرة ثم الكراويا ثم الفلفل ثم القرفة ثم الزنجبيل ثم الزرنباد⁽³³¹⁸⁾ مخلوطاً⁽³³¹⁹⁾ بنصف رطل⁽³³²⁰⁾ زيت. ثم بعد ذلك بأطراف الطيب جميعه مرة واحدة. ثم / يجعل في قعر⁽³³²¹⁾ القطرميز إلى أن يمتلئ. ثم يخلّى فيه قليل⁽³³²²⁾ ويخمر بزيت ويترك مدة شهر⁽³³²³⁾ ويستعمل⁽³³²⁴⁾ .

71r

(256)

صفة (3325) صحنه (3326) أخرى

- ٣ يؤخذ (3327) عشرة أرطال صبر (3328) ، توضع في مطر حجري ويؤخذ لكل رطل أوقيتين ملح ، فيكون رطل وثمان أواق ملح ونصف رطل فوة مصحونة (3329) ونصف رطل ثوم مدقوق بزيت وملح. تجمع الجميع في مطر (3325) ويحرك كل يوم سبع مرّات (3330) ، وكذلك سبعة (3330) أيام. ثم يُصفى من غربال (3331) ويؤخذ سنبل وتنبل (3332) وهال وقرنفل وجوزة طيب رطل من هذا المجموع وكراوية قدح وكزبرة قدحين وزعتر (3333) ربع قدح (3334) ؛ يعجن الجميع ويضاف إليه رطل فلفل ورطل قرفة ونصف أوقية زعفران ورطل زرّ ورد ونصف رطل زيت وثلاثة دراهم مصطكاء وثلاث أواق شبيهة. ثم يُصفى الصير تصفية ثانية من الغربال ، ويضاف إليه هذه الحوائج ويخلط ويرفع ويغمر (3335) بزيت طيب (3336) .

(257) ١٢

صفة (3337) صحنه (3338) أخرى كذّابة بغير سمك

- ١٥ تأخذ (3339) زبيب وبندق وجوزة (3340) طيب (3341) وفستق (3342) وزيت طيب من كل واحد عشرة دراهم وخلّ ولimon وقرفة (3342) / ومصطكاء (3343) وفلفل وكراوية 71v وأطراف طيب ما يحتمل ويصلح (3344) طعمه (3345) .

(258)

١٨ صفة (3346) صحنه السماق

- ٢١ يؤخذ زهر (3347) سماق ووزن ربع (3348) زعتر (3349) فيدقان (3350) ويضاف إليهما من الثوم ما تريد مع يسير الملح ، ويُلقى معه (3350) قلب جوز مدقوق جرشاً (3351) وقليل (3352) مصطكاء ودارصيني ناعماً (3353) ، ويؤخذ قدر احتماله (3354) من الشيرج (3355) ويحعل (3356) في مِقْلَى على نار هادئة ، وفيه حبّات (3357) كمون. ثم يصبّ على (3358) هذه الحوائج بجمارته (3359) ، ويضاف إليه فلفل وزنجبيل (3360) وكراويا وزيت وطحينة وماء ليمون أو خلّ ، ويخلط جيّداً (3361) ، ويترك أياماً مغطّى حتى (3362) تنكسر عادة (3362) الثوم (3363) منه ويستعمل .

(259)

صفة (3364) صحنه (3365) كذابة نافعة لأصحاب الصفراء (3366) وتنعش (3367) المعدة

- ٣ يؤخذ سَمَاق يدقّ بملح ويخرج زهرته وينقع في ماء يسير ويستحلب من خرقه .
 فتخرج (3368) خاصيته ، ويخلّى من السَمَاق بلا (3369) نفع (3370) شيء يسير ،
 ويخرط (3371) عليه (3372) بقدونس (3373) ونعناع وسذاب أجزاء متساوية ويعزل (3374)
 بيسير ملح حتى يذبل . ويقلب (3375) عليه قلب الجوز المحمص الناعم (3376) حتى
 يلعب (3377) في دهنه (3378) وماء ليمون أخضر وماء سَمَاق ، يقلب على الحوائج ويسير
 السَمَاق المدقوق ولا / تكثر (3379) فإنه يسوده ، ويخلطه خلطاً (3380) جيّداً ، ويجعل ثوم
 مدقوق وزعتر (3381) أيضاً (3382) . ويكثر منه فهو الذي يظهر طعمه ، وكزبرة يابسة
 وكراويا محمصين مدقوق (3383) وفلفل وزنجبيل وأطراف الطيب وملح وزيت طيب تخلطه
 في جوفه ، ويكون قوامه بحيث (3384) يشال (3385) على اللقمة وتقطع في جوفها ليمون
 مالح (3386) . وكلما كثر جوزها وطحيتها ظهر لونها ، ولما (3387) يغرف يجعل عليها
 زيتاً (3388) طيباً (3389) ، فما (3390) تطيب إلا (3391) بكثرة الزيت (3392) . وإن (3393)
 يعمل عوض الجوز بندقاً (3394) لأجل الخلط السوداوي فافعل (3395) ، فإن أراد (3396)
 يعمل (3397) على وجهها فستقاً (3398) فعل (3399) .
- ١٥

(260)

صفة (3400) صير مطيب (3401)

- ١٨ وهو أصناف ، الأول منها : يؤخذ الصير ، يجعل عليه يسير من مرقته وماء ليمون
 وزعتر (3402) وزيت طيب ، ويقطع قشور الليمون (3403) ويقلب (3404) ويجعل فيه .
 الثاني : يؤخذ صير ، يصلح قشره ويجعل (3405) ويقلب عليه الزيت الطيب وماء ليمون
 أخضر وزعتر يابس وبقدونس محترط ونعناع وسذاب ويسير ثوم (3406) مدقوق (3407) ،
 ويخلطه (3408) ويؤكل (3409) . الثالث : يؤخذ بصلة يقطع صغاراً ويُقلّى ، ويجعل عليه
 مع أطراف الطيب والفلفل والخلّ والليمون (3410) / والثوم (3411) المدقوق . فإذا
 برد (3412) يؤكل فإنه (3413) عجيب (3414) .
- ٢٤

72r

72v

(261)

صفة تطيب الصحة الاسكندرية

- ٣ يعمل فيها زيت (3415) طيب وماء الليمون (3416) وأبزار (3415) حارة وثوم (3417) .
ويستعمل (3418) . صنف (3419) ثاني (3420) : يزداد في الصحة زهر سَمَاق وأطراف
طيب (3421) وجوز (3422) ناعم وأبزار حارة .

(262)

- ٦ صفة (3423) عمل الصحة الاسكندرية الخالصة الملوكية التي تصنع (3424) في هذا
التاريخ للملوك (3425) والرؤساء .

- ٩ يؤخذ سمك (3426) دب (3427) وأجوده (3428) الصير ، عشرة أرتال ، فتحل (3429)

في إجانة ، ويترك حتى تلتين وذلك ثلاثة أيام أو يومان . ثم يعجن (3430) باليد عجناً
بالغاً ، ويضاف عليه (3431) نصف وربع قدح ملح وأربعة أقداح كزبرة مدقوقة .

- ١٢ يخلطه (3432) مع الملح ويدق (3433) ويضاف إليه فلفل (3434) وكزبرة (3435) شامية قدح

وربع ، وزعتر ربع قدح ، وثوم تسع أواق مدقوق ، وكراويا ثلاث أواق ، وقرفة نصف
رطل ، وزنجبيل (3435) وفلفل (3436) وقرنفل (3437) من كلّ واحد أوقية . وخولنجان

- ١٥ نصف أوقية ، وزيت طيب نصف (3438) رطل (3439) ودرهمين (3440) نعناع

بحفف (3441) ، وسذاب مثله (3442) ونصف درهم (3442) كرفس (3443) ، يقويه بقيراط
مسك (3444) محلول في ماء ورد ، ويخلط الجميع ناعماً ، ويرفع في البراني الزجاج .

- ١٨ ويحل (3445) / فوق (3446) فم البرنية مقدار ما يغمره (3447) زيت طيب ، وتقوه (3448)

الآنية (3449) ويؤكل وقت الحاجة . وكلماً (3450) نقص (3451) زيد عليه زيت
طيب (3450) .

(263)

صفة الصحة التي تُصنع ببغداد والعراق الأعلى (3452)

يؤخذ السمك صغاراً ولا يغسل ، فإنه يفسد إن غُسل . ثم يُملح ويُرفع . فإذا أردت

- ٢٤ عمله صحنه (3453) تلقيه (3454) في حجر (3455) جرن (3456) ويُلقي عليه (3457) عشرة

من الحبة (3458) الخضراء (3459) ، ومثل ذلك كمون ، ومثله رازيانج (3460) وتفتح شامي مقشر ، وسفرجل حامض . ويسحق جميع ذلك حتى تصير مثل المخ ، ويخلط بشيء من الزيت ، ويرفق بشيء من ماء الصحنه المملحة ويرفع .

٣

(264

صفة (3461) صحنه أخرى

- ٦ تأخذ قدح (3459) كزبرة (3462) أو قدح كراويا ، وربع قدح زعتر (3463) ، وربع (3464) قدح (3466) فليا (3466) ، ورطل زهر سَمَاق ، وأوقية قرقة لَفّ ، وربع أوقية مصطكاء ، وزهر (3467) سَمَاق (3468) ، وسنبل (3469) ، وتنبل (3470) ، وهال وقرنفل ، وربع (3471) أوقية فلفل (3472) . فتدقّ الجميع ناعماً (3472) وتعمل في الملح قليلاً (3473) ٩ كفايته (3474) وترفع . ثم تأخذ (3475) قليل النعناع وسذاب وكرفس ، يجمع ويخرط (3476) ويرفع . ثم يؤخذ خمسة أرطال كسب لوز (3477) ويغمروا (3478) 73v في (3479) خل (3480) الخمر المليح (3481) ويتركوا (3482) يوماً (3483) وليلة أو يومين / . ثم يمرس مرساً (3484) جيّداً (3485) . ثم يعلق بالحوائج (3486) المدقوق (3487) . ثم يضاف إليه (3488) قليل (3489) زيت طيّب وطحينة ويستعمل (3490) .

الباب العاشر (3491)

١٥

في الحلوات (3492) وأنواعها (3492)

(265

- ١٨ صفة (3493) عمل (3494) فانيذ (3495)
- تأخذ (3496) السكر تحلّه وتأخذ له قوام النصف (3497) ويشال (3498) من على النار . وتأخذ من الطحين الناعم الأبيض عشرة (3499) أرطال (3500) ، وتخلطه معه بعد أن تنزله من على النار ، ولكلّ عشرة أمانان بعد حلّه نصف رطل غسل . وتقصر على المسمار ويفتل فتائل (3501) .

٢١

(266)

صفة (3502) أقراص الليمون

٣ يحلّ السكر على النار حتى يأخذ (3503) مثل قوام النصف (3504) ، وينزل ويقصّر (3505) على الأرض ، ويكون له قوالب محطوطة في الماء . وتشال القوالب من الماء وتنقص (3506) وتملأهم بالملعة .

(267)

صفة (3507) ذات الكتفين (3508)

٩ يؤخذ التمر ، يشقّ ويخرج نواه بحيث (3509) لا يشقّ التمرة كلّها إلّا نصفها ، وتعمل النوى فستقتين ، ويحلب له الجلاب إلى أن تأخذ قوام السكر أو أقلّ ، وينزل (3510) التمر في الجلاب . ولا تزال تقلّبه في الدست إلى أن يعقد فيعبي (3511) في البراني ، وتختم رؤوسها / بجلاب السكر القوي .

74r

(268)

صفة (3512) عمل التوت

١٥ يعجن العجين شديد مثل عجينة التطاج ، ويكون فيه سمن . فإذا اختمر (3513) تحطّ على الغربال حتى يصير مثل التوت (3514) ، ويُقلّي في الشيرج ويحطّ في الجلاب ويرفع ويدّر عليه سكرًا .

(269)

١٨ صفة الأسبوطية

رطل سكر ونصف رطل عسل نحل ، وثلاث (3515) أواق (3516) فستق ومثله (3516) خشخاش ، وست رقاقت وماء ورد ما (3517) تريده (3518) منها (3519) .

(270)

صفة (3520) حدود الأغاني

٢١

- يعجن الدقيق بسمن وشيرج⁽³⁵²¹⁾ ، ويمدّ سويق⁽³⁵²²⁾ ، ويقطّع بمقطع
مدور⁽³⁵²³⁾ مثل الكليجا⁽³⁵²⁴⁾ ويُقلّى في⁽³⁵²⁵⁾ الشيرج⁽³⁵²⁶⁾ . وترمي⁽³⁵²⁷⁾
٣ الجلاب ، ويطبخ مثل الخلاوة وقليل⁽³⁵²⁸⁾ المسك مع الجلاب . ويحمّص دقيق⁽³⁵²⁹⁾
في الشيرج⁽³⁵³⁰⁾ حتى يصير⁽³⁵³¹⁾ أحمر . ثم⁽³⁵³²⁾ يطبخ⁽³⁵³³⁾ حتى يقذف
شيرجه⁽³⁵³⁴⁾ ، وترمي عليه الخشخاش⁽³⁵³⁵⁾ والفسق المقشر⁽³⁵³⁶⁾ المحمص واللوز
٦ ويقطّع⁽³⁵³⁷⁾ طوالاً⁽³⁵³⁸⁾ . وتشال الخلاوة عن⁽³⁵³⁹⁾ النار ، ويعمل بين⁽³⁵⁴⁰⁾
القرص المقلية ، وتطبق⁽³⁵⁴¹⁾ عليها وتؤكل⁽³⁵⁴²⁾ .

(271

صفة⁽³⁵⁴³⁾ الفستقية النابلسية⁽³⁵⁴⁴⁾

- ٩ يعجن الدقيق أو السمين بملح⁽³⁵⁴⁵⁾ ومصطكاء / وقليل⁽³⁵⁴⁶⁾ ماء ورد ، تخبز
فطيراً⁽³⁵⁴⁷⁾ ، فإذا جاء من الفرن تفتّ فتاً⁽³⁵⁴⁸⁾ صغاراً ويُعلّى اللبن الحليب ويرش
١٢ عليه ، ويكون قد فُرِكَ بزيت⁽³⁵⁴⁹⁾ أو سمن⁽³⁵⁵⁰⁾ . ثم ترش عليه الحليب⁽³⁵⁵¹⁾ المغلي ،
ويرجع يلقى⁽³⁵⁵²⁾ عليه السمن⁽³⁵⁵²⁾ أو الزبد والسكر والفسق الصحيح المقشر⁽³⁵⁵³⁾
والمسك وماء الورد .

74v

١٥ (272

صفة⁽³⁵⁵⁴⁾ المكشوفة

- يؤخذ الدقيق الطيب ، يجعل⁽³⁵⁵⁵⁾ في القدر ويقلب عليه السمن مقدار ما
١٨ يعجن⁽³⁵⁵⁶⁾ الدقيق ، ويحمّص حتى يسير⁽³⁵⁵⁷⁾ الدقيق⁽³⁵⁵⁸⁾ أشقر . وتعمل انه
قد⁽³⁵⁵⁹⁾ نضج تخط ، تحطّه⁽³⁵⁶⁰⁾ في وسط طبق نحاس وتبسطه⁽³⁵⁶¹⁾ حتى يمتلئ .
وتأخذ⁽³⁵⁶²⁾ جميع القلوبات . تحمص⁽³⁵⁶³⁾ ويدقّ كلّ شيء ناحية ويجعل بقدر
٢١ جميع⁽³⁵⁶⁴⁾ القلوبات سكرًا وتعمل في الدقيق الذي في الطبق ساق⁽³⁵⁶⁵⁾ سكرًا⁽³⁵⁶⁶⁾
وساق فستق⁽³⁵⁶⁷⁾ وساق سكر⁽³⁵⁶⁷⁾ وساق لوز وبين كلّ ساق⁽³⁵⁶⁸⁾ سكرًا⁽³⁵⁶⁹⁾ ،
وإذا فرغ تأخذ الجلاب وماء الورد⁽³⁵⁷⁰⁾ والمسك⁽³⁵⁷¹⁾ تدوّبها ويجعل فوق الكلّ ،
ويؤدّى إلى الفرن لمّا يكون هادئًا ويطين عليه .

٢٤

(273)

صفة (3572) عمل حافظية (3573)

٣ يؤخذ لوز وسكر ويلف مثل حشو القطائف وتأخذ العجين ، يعجن بالشيرج / 75r
ويقطع قطعاً صغاراً ويحشى من ذلك الحشو ، ويخبز (3574) في الفرن .

(274)

٦ صفة (3575) أسبوتية

٩ يؤخذ لباب رغيفين محسن (3576) ، ويلقى عليه رطل ونصف سكر مهروس (3577) ،
ورطل ونصف عسل نحل ، ونصف رطل لوز ، وثلاث أواق فستق . ومثل (3578)
خشخاش وخروبة كافور . وتخلط الجميع ويلم في رفاق ، ويحط في السطل ويغمر
برطلين آلية ويترك (3579) في التنور .

(275)

١٢ صفة (3580) مكشوفة (3581)

١٥ يعمل أربعة أرباع ، ربع (3582) لوز ، وربع شيرج (3583) ، وربع سكر (3584)
وربع عسل نحل (3585) . يؤخذ اللوز ، يسمط ويدق ، ويرمى في الشيرج (3586) وهو على
النار . فإذا غلى تلقى عليه العسل ، فإذا أخذ قوامه نزل (3587) وغلف (3588) بالسكر ،
ويلقى عليه زعفران ويعمل في جام .

(276)

١٨ صفة (3589) حلاوة عجمية (3590) يقال لها (3591) المشبكة (3592)

٢١ يؤخذ الدقيق الذي فيه سمده (3593) وسمن طيب ، يجعل في دست ويقلب على ذلك
الدقيق منه ، ويفرك (3594) حتى إذا أخذت منه ملاءة (3595) الكف (3596) وعصرته
تجعل (3597) بعضه ببعض (3598) ، تأخذ (3599) له طبق فتشقه (3600) واجعل فيه الدقيق
/ الذي فيه (3601) السمن (3602) ، واكبسه إلى (3603) أن يكون أنقص من الحافة (3604)
بنصف (3605) أصبع (3606) ، فعند ذلك يؤدى (3607) الفرن (3608) عند فراغ

الخبز (3609) . وتكون قد خَلِيت (3610) العسل النحل على النار بقليل ماء ورد . واخرج
الطبق فإذا رأيت الذي فيه قد ساوى حافته فاقلب عليه العسل والجلاب (3611) ،
ويكون عندك فستقاً (3612) وبنداً (3613) ولوزاً (3614) وسكراً (3615) سنيئات (3616) ، ٣
فانثر (3617) عليه ، ودعه (3618) يبرد ، وقطّعه شوابير (3619) . وإن لم يساوي حافات
الطبق (3620) ، عيده (3621) الفرن حتى (3622) يساوي حافته (3623) .

(277)

صفة (3624) الكنافة

يؤخذ السميد ، يَحْمَصُ جيّداً ويبرد ويفرك بيسير سمن ، ويعجن بعسل نحل
جيّداً (3625) ، ويعمل أقراص ، ويعزل (3626) . ويؤخذ دقيق ويفرك بشيرج (3627) ٩
ويعجن بالماء (3628) عجينة (3629) جيّداً (3630) ، ويعمل أقراص ، الأول داخل هذه
الأقراص التي (3631) بالشيرج (3632) . وتلف أطراف البرانية (3633) بمختم منقاش ويخبز
فيكون (3634) غاية . ١٢

(278)

صفة (3635) عمل (3636) المكشوفة

يؤخذ من السكر والعسل واللوز والشيرج (3637) أجزاء متساوية ، فيدق (3638) السكر ١٥
ويعزل وكذلك اللوز . ثم يرفع (3639) على نار لينة ويقلب / فيه (3640) الشيرج (3641) . 76r
فإذا غلّى (3642) يُلقَى فيه (3643) اللوز المدقوق . ولا تزال تساط بالأسطام (3644) حتى
يتحمّص . ثم يُلقَى العسل (3645) ، وينثر (3646) عليها السكر ، وتخلطها وتقلبها (3647) ١٨
وتصبغها بالزعفران المذاب (3648) بماء ورد ومسك . ولا تزال تقلبها (3649) على نار هادئة
حتى تنتهي ، وتعرف في الأواني أو العلب (3650) ، فهي (3651) أجود (3652) الزاد .

(279)

صفة (3653) الشعبية (3654)

يؤخذ الفستق المقشّر ويدقّ ويخلط مع مثله سكر مدقوق ، ويرش عليها ماء ورد
ممسك ، ويعزلان (3655) . ثم تعقد الجلاب المتزوع الرغوة إلى حيث يتسكّر ، ويصبّ على ٢٤

الرخامة المدهونة بالشيرج⁽³⁶⁵⁷⁾ ، وببسط ويقصّ متطاولاً⁽³⁶⁵⁸⁾ ويدرج فيه الفستق ويكون⁽³⁶⁵⁹⁾ كالأصابع ويصفّ في الأواني ويستعمل .

٣ (280)

صفة⁽³⁶⁶⁰⁾ مسير القرع

٦ ما يؤخذ من اليقطين ما تختار فيتشقق⁽³⁶⁶¹⁾ ويرمى جوفه ويقشر وينحت بالسكين أدق ما يقدر⁽³⁶⁶²⁾ عليه⁽³⁶⁶³⁾ ، ويخلط الرطل منه مع أوقيتين نشاء محلول بماء الورد ، ويعقد مرتين⁽³⁶⁶⁴⁾ بالجلاب⁽³⁶⁶⁵⁾ المنقى جيد القوام ، ويسقى بالشيرج⁽³⁶⁶⁶⁾ / الطري 76v أو دهن اللوز . فمن أراد النوم فليصف⁽³⁶⁶⁷⁾ إليه ما يحمل⁽³⁶⁶⁸⁾ من حبّ الخشخاش ويرفع ويستعمل⁽³⁶⁶⁹⁾ . ٩

(281)

صفة⁽³⁶⁷⁰⁾ القطائف المحشي

١٢ يؤخذ⁽³⁶⁷¹⁾ سكر ومثله من اللوز المقشر⁽³⁶⁷²⁾ أو الفستق ، فيدقّ كل⁽³⁶⁷³⁾ منها ويخلطان . ويرش عليها ماء الورد المعطر⁽³⁶⁷⁴⁾ بالكافور والمسك على قدر الغرض⁽³⁶⁷⁵⁾ ويعجن⁽³⁶⁷⁶⁾ . ثم يدرج في القطائف⁽³⁶⁷⁷⁾ بعد ما تلوث⁽³⁶⁷⁸⁾ بالشيرج⁽³⁶⁷⁹⁾ ويصفّ⁽³⁶⁸⁰⁾ في الصحون ويشرب عند أكله بالجلاب أو العسل النحل المحلول بماء الورد . ١٥

(282)

١٨ وأما المقلي فيحشى في المدورات ويطوى عليه ويصلق بالنشاء⁽³⁶⁸¹⁾ المحلول ، ويغلى⁽³⁶⁸²⁾ بالشيرج⁽³⁶⁸³⁾ ، ويرمى في الجلاب أو عسل النحل ويقدم⁽³⁶⁸⁴⁾ .

(283)

٢١ صفة خبيص⁽³⁶⁸⁵⁾ الورد

وهو أن تأخذ⁽³⁶⁸⁶⁾ من الورد الجوري أو غيره⁽³⁶⁸⁷⁾ المنزوع الأقماع مقدار رطل

- فيسلقوا⁽³⁶⁸⁸⁾ في رطلين ماء ، فاذا ابيض الوردي⁽³⁶⁸⁹⁾ يصفى⁽³⁶⁹⁰⁾ ويلقى عليه⁽³⁶⁹¹⁾ وزنه⁽³⁶⁹²⁾ سكر ، ويغلى⁽³⁶⁹³⁾ وينزع رغوته . فاذا صار له قوام يلقي فيه للرطل أوقيتين 77r نشاء ويعقد بالشيرج⁽³⁶⁹⁴⁾ . ومن أراد / يعقده بلباب الخبز السמיד فهو أصلح من ٣ النشاء . وقد⁽³⁶⁹⁵⁾ اختاره⁽³⁶⁹⁶⁾ شديد الحمرة⁽³⁶⁹⁷⁾ فيلقى⁽³⁶⁹⁸⁾ في الجلاب ويرفع⁽³⁶⁹⁹⁾ .

(284)

صفة⁽³⁷⁰⁰⁾ المشاش

- يعقد الجلاب حتى يتسكّر⁽³⁷⁰¹⁾ ويحطّ عن النار فيضرب بالاسطام⁽³⁷⁰²⁾ أو بالمهراش⁽³⁷⁰³⁾ حتى يفور ، ويقلب على الرخامة ويغطى بمنديل مقدار نصف⁽³⁷⁰⁴⁾ ساعة ويكشف . فن أراده أصفرًا⁽³⁷⁰⁵⁾ يصبغه قبل حطّه عن⁽³⁷⁰⁶⁾ النار بزعفران ، وهذا الذي⁽³⁷⁰⁷⁾ هو⁽³⁷⁰⁸⁾ يعمل منه جميع التماثيل المختلفة . ويصبغ بسائر⁽³⁷⁰⁹⁾ الأصباغ وهي على النار . ٩ ١٢

(285)

صفة⁽³⁷¹⁰⁾ أصابع زينب

- يؤخذ السמיד ، يعجن بالجلاب الرقيق وينزل فيه شيء من الخميرة⁽³⁷¹¹⁾ أو ١٥ النطرون أو البورق اليسير من ذلك ويوضع⁽³⁷¹²⁾ عليه بقدر ما تحتمر . ثم يؤخذ أنابيب القصب المقدى⁽³⁷¹³⁾ في الرقة بقدر طول الأصابع ، فيدهن⁽³⁷¹⁴⁾ بالشيرج⁽³⁷¹⁵⁾ ، ويلبس من العجين على حدّته ويلقى بالشيرج⁽³⁷¹⁶⁾ بعض القلي⁽³⁷¹⁷⁾ ، وينزل عن ١٨ النار ، ويخرج الأنابيب القصب ويعزل . ثم تأخذ⁽³⁷¹⁸⁾ من الفستق واللوز المقشرين⁽³⁷¹⁹⁾ من كل واحد جزء فيدقّ⁽³⁷²⁰⁾ / ويخلط معها⁽³⁷²¹⁾ سكر أبيض 77v مدقوق ويرش عليه ماء ورد ممسك ، ويعجن ويحشى⁽³⁷²²⁾ في موضع القصب ، ٢١ ويعاد إلى القلي⁽³⁷²²⁾ حتى يتورّد ما⁽³⁷²⁴⁾ في⁽³⁷²⁴⁾ الجلاب أو العسل النحل الطيب⁽³⁷²⁵⁾ ومن أراد أن يصبغ⁽³⁷²⁶⁾ قبل القلي يفعل ، ويرفع ويستعمل .

(286)

صفة (3727) لقيمات القاضي

- ٣ يؤخذ ما يختار من العجين المختمر (3728) فيرقق ويعمل كاللدنانير (3729) ، ويقلى بالشيرج (3730) ويعزل (3731) . ثم يؤخذ للرطل الجلاب أوقية نشاء وثلاث أواق فستق مقشر (3732) مدقوق (3733) . فيتعقد بالشيرج (3734) ويجعل (3735) فيه ما يعطره من الأفافوه (3736) مثل الجوزة والكبابة والقرنفل والزعفران والعود والمسك قدر الحاجة فإذا انتهى في العقد يحطّ عن (3737) النار ويقسم أجزاء (3738) بين (3739) كلّ أوقيتين جزء (3740) . ويصفّ (3741) في الصحون ويقلب عليه (3742) الجلاب المحلول بماء الورد والمسك (3743) ويقدم (3744) .
- ٦
- ٩

(287)

صفة (3745) القاووت (3746)

- ١٢ يؤخذ ما يراد من الحنطة ويترك في موضع بارد ندي حتى ينبت (3747) . ثم ينقل إلى الشمس حتى ينشف . ثم تطحن وينخل ومنهم / من يأخذ السميد من الطحين ، وهو الذي يعمل في هذا الزمان ، فيحمّص (3748) حتى يحمرّ (3749) ، ويصبّ (3750) السمس ويقلب . ثم يلقي عليه العسل . ولا تزال تحرك حتى يختلط فترمي فيه قلب لوز وفستق وبنديق والسكر الأبيض ويحطّ (3751) عن (3752) النار ، ويحشى في (3753) الكروش بعد غسلها (3754) وحكّها (3755) وتنظيفها (3756) ، وتحيّط (3757) وتعمل في العلب (3758)
- ١٥
- ١٨ عند السفر فهو زاد للمسافرين .

(288)

صفة (3759) خييص (3760) العنّاب

- ٢١ للقسمين (3761) وهو معتدل الحرارة ، كثير الرطوبة ، منخضب للأبدان النحيفة والأجسام المهزولة ، ومرطب (3762) للأعضاء (3763) ومفرّج (3764) للقلب (3765) ويبيّض الجلد وينعم البشرة ويجلوها ، ويقوي المعدة الحارة ، ويلين البطن ويردّ (3766)
- ٢٤ الرياح ، ويدرّ البول ، وينفع الكلى والمثانة ، ويسمن النساء في أقرب مدّة لكثرة

- عنايتهم⁽³⁷⁶⁷⁾ بذلك ويلطّف⁽³⁷⁶⁸⁾ مزاجهم. وهي⁽³⁷⁶⁹⁾ تضرّ المبلغمين والعجائز.
وصفتها⁽³⁷⁷⁰⁾ أن تأخذ⁽³⁷⁷¹⁾ لبّ⁽³⁷⁷²⁾ بزر⁽³⁷⁷³⁾ القثاء والخيار والقرع والبطيخ
78v السمرقندي والهندي، وقلب فستق وبنّاق ولوز الجميع؛ قلوب الخشخاش / الأبيض
محمّصين، وبزر بقلة مقشورة⁽³⁷⁷⁴⁾ مغسولة من كلّ واحد جزء، ولحم حبّ الأمير
باريس⁽³⁷⁷⁴⁾، وكزبرة وبزر مرو محمّصين، وخمير⁽³⁷⁷⁵⁾ ومستعجلة من كلّ واحد
نصف جزء وسويق الغبيراء⁽³⁷⁷⁶⁾، ودقيق⁽³⁷⁷⁷⁾ الحَمْص وصمغ اللوز، من كلّ واحد
جزء⁽³⁷⁷⁸⁾ وكثيراء⁽³⁷⁷⁹⁾ وعذبة وانيسون⁽³⁷⁸⁰⁾ وناخواه⁽³⁷⁸¹⁾ وورس⁽³⁷⁸²⁾ وكمّون
كرمانى من كلّ واحد ربع جزء، ومصطكاء وقرفة من كلّ واحد سدس⁽³⁷⁸³⁾
جزء⁽³⁷⁸⁴⁾ ويدقّ واحدًا⁽³⁷⁸⁵⁾ واحدًا⁽³⁷⁸⁶⁾. وينخل ما يحتاج إلى النخل ويخلط
ويؤخذ مثل نصف⁽³⁷⁸⁷⁾ وزنه⁽³⁷⁸⁸⁾ لباب الخبز السميذ المحمّص⁽³⁷⁸⁹⁾ المدقوق،
ومثل⁽³⁷⁹⁰⁾ وزنه عَنَاب جرجاني، ومثله سكر أبيض⁽³⁷⁹¹⁾؛ يخلط اللباب مع الحوائج
ويغزل، وتغلي العَنَاب بخمسة أمثاله ماء⁽³⁷⁹²⁾، ويحلّ فيه السكر وتنزع رغوته، وتلقّى
12 فيه الحوائج، ويعقد بدهن اللوز أو الشيرج⁽³⁷⁹³⁾ الطري أو السمن البقري
ويرفع⁽³⁷⁹⁴⁾.

١٥ (289)
صفة⁽³⁷⁹⁵⁾ عمل حلوى طيّبة بلا نار

- يؤخذ⁽³⁷⁹⁶⁾ السكر⁽³⁷⁹⁷⁾ الأبيض مدقوق ناعمًا⁽³⁷⁹⁸⁾ والفستق⁽³⁷⁹⁹⁾
المقشّر⁽³⁸⁰⁰⁾ من قشريه⁽³⁸⁰¹⁾ الثلثي⁽³⁸⁰²⁾ بسكر⁽³⁸⁰³⁾ والثلث⁽³⁸⁰⁴⁾ فستق⁽³⁸⁰⁵⁾،
18 ويترك⁽³⁸⁰⁶⁾ في⁽³⁸⁰⁷⁾ شيء واسع، ويبلّ⁽³⁸⁰⁸⁾ بالماء حتى يخرج دهن⁽³⁸⁰⁹⁾
79r الفستق⁽³⁸¹⁰⁾ / ثمّ⁽³⁸¹¹⁾ يبسط⁽³⁸¹²⁾ وينزل عليه السكر المدقوق ويستعمل⁽³⁸¹³⁾
فإنّه غاية⁽³⁸¹³⁾.

(290)
صفة⁽³⁸¹⁴⁾ الاخيمية

- رطل كنافه، يقطّع ويلقّى في دست مع⁽³⁸¹⁵⁾ أربع أواق شيرج⁽³⁸¹⁶⁾
٢٤

ويُلْقَى (3817) فيه يسيرًا. ثم يُلْقَى عليه رطل سكر مجروش ويحرك معه حتى يبرد الشيرج (3818) الذي شربه (3819) وهو علامة قليها (3820). ثم يُلْقَى عليها أربعة أواق عسل نحل ويحرك، ويضيف (3821) عليها (3822) أربعة أواق بندق محمص (3823)، أو ما اخترت من القلوبات. وينزل من على النار، ويُلْقَى فيه المسك والماء ورد على (3824) البارد (3825) وترفع في الصحون.

(291

٦

صفة (3826) هريسة الفستق

يؤخذ لباب خبز بابت (3827) منزل من المنخل، يُلْقَى في دست ويلقى (3828) عليه شيرج (3829) ويسقى حتى يكتفي ويقدهح (3830) الشيرج (3831). ثم يعطى رطل جلاب ورطل عسل نحل (3832) محلولين كل واحد ناحية، وأول تسقي الجلاب ثم العسل في وقت واحد (3833) ويحرك ويلقى (3834) فيها نصف رطل فستق. ثم تأخذ (3835) صدور الدجاج، يغسل بماء الورد ويلقى لكل واحد (3836) رطل من (3837) الصدور بخمس (3838) دجاجات (3839). ثم يرمى / العسل عليها بعد الصدور حتى تقوى (3840) 79v ويصير (3841) لها (3842) شعرة. ثم ترمي الفستق ويدار (3843) مثل (3844) الصابونية، وليكون مقداره نصف رطل. وإن أردت (3845) أصفر (3846) تصبغ (3847) بما تريد في الشيرج (3848) ويرفع، ويدّر عليها سكر وتطيب قبل نزولها بالمسك وماء الورد. وليكن صدور الدجاج مصلوقة منسولة (3849). ثم توضع في الصحون (3850).

(292

١٨

صفة جواذب الخبز المختمر

تنقع في لبن حليب وتجعل تحته وفوقه السكر واللوز المدقوق ناعماً، ويصنع بزعفران، وينزل على النار حتى تفوح رائحته ويحرك ويرفع. ٢١

(293

صفة جواذب (3851) القطائف

قطائف محشوة⁽³⁸⁵²⁾ بلوز وسكر مقلي، يعنى⁽³⁸⁵³⁾ في دست بين رقاقتين ويجعل
تحت الدجاج⁽³⁸⁵⁴⁾ بين كل رقاقتين⁽³⁸⁵⁵⁾ لوز وسكر مدقوق⁽³⁸⁵⁶⁾ ناعماً مطيب.
تحمشو القطائف وتصب عليه الشيرج⁽³⁸⁵⁷⁾. ومن أراد جعل عليه لبن الحليب وزاده ٣
سكر، فإذا نضج وفاحت رائحته يرفع⁽³⁸⁵⁸⁾.

(294)

صفة⁽³⁸⁵⁹⁾ جواذب الخشخاش⁽³⁸⁶⁰⁾

٦

يؤخذ رطلين سكر وتضع⁽³⁸⁶¹⁾ عليه نصف رطل خشخاش، / ويصنع بزعفران
ويعقد. ومن الناس من يجعل عليه⁽³⁸⁶²⁾ عسلاً، فإذا انعقد جعل بين⁽³⁸⁶³⁾ رقاقتين
وعلق معه⁽³⁸⁶⁴⁾ الدجاج المزعفر.

٩

(295)

صفة⁽³⁸⁶⁵⁾ سميدية

يؤخذ شيرج⁽³⁸⁶⁶⁾، يُجعل عليه من السميد الخاص⁽³⁸⁶⁷⁾ رطل⁽³⁸⁶⁸⁾ ويحرك ١٢
حتى يفوح رائحة، ويطرح⁽³⁸⁶⁹⁾ عليه أربعة أرتال سكر محلول أو عسل نخل أو قطارة
عال، ويطبخ بنار هادئة، ويحرك باسطام⁽³⁸⁷⁰⁾ حتى يقذف دهنه، ويرفع ويجعل فوقه
وتحته سكرًا⁽³⁸⁷¹⁾، ويطيب بماء الورد المسك. ١٥

(296)

صفة⁽³⁸⁷²⁾ خبيص القرع

يقشر القرع وينظف⁽³⁸⁷³⁾ من حبه. ثم يسلق⁽³⁸⁷⁴⁾ في الجلاب ويجعل على طبق ١٨
مشبك⁽³⁸⁷⁵⁾ ويهرس في جرن حجر ويعصر باليد⁽³⁸⁷⁶⁾. ثم يطرح القرع ويسقى
بالجلاب⁽³⁸⁷⁷⁾ إلى أن ينعقد ويرفع، وكذلك يعمل بخبيص الجزر⁽³⁸⁷⁸⁾.

٢١

(297)

صفة⁽³⁸⁷⁹⁾ مخنقة⁽³⁸⁸⁰⁾

يؤخذ⁽³⁸⁸¹⁾ رطلين كثافة، ورطل ونصف⁽³⁸⁸²⁾ عسل نخل⁽³⁸⁸³⁾، وأربع أواق

- شِيرَج (3884) ، وأربع أواق قلوبات ، فتحلّ من السكر (3885) نصفه (3886) وتُدَقّ (3887) ونصفه . ثم يُلْقَى العسل على النار (3888) ويلقَى عليها الكنافة وتعمهم (3889)
- ٣ بالشِيرَج (3890) وتديرهم حتى يختلطوا . ثم / انزلهم (3891) عن النار . وتُدَقّ الفستق وتضيفه إليه (3892) نصف السكر المدقوق ، ويدّر (3893) عليها (3894) على النار (3895)
- وَأنت تحركه وتسقيه بالشِيرَج (3896) وتطّيه بمسك وماء الورد . ثم (3897) يرفع في الصحن . ٦

(298

صفة (3898) كنافه مملحة

- ٩ يؤخذ رطل كنافه ، وثلاث أواق شِيرَج (3899) ، وأربع أواق خلّ أو قطر ، وثلاث أواق سكر مدقوق ، وأوقيتين فستق ومسك وماء ورد ؛ يقلب في طبق ويدهنه بشِيرَج (3900) ، ويضع عليه الكنافه ورقه (3901) واحدة فتمدّها وتجعل فوقها أخرى (3902) . كذلك حتى يستوعب الحاصل وتلفّهم وتقطّعهم بالسكين سيورًا (3903) رقائقًا ، ويبثّا بما تقدّم من الأصناف (3904) .

(299

١٥ صفة (3905) شيرازية (3906)

- لباب خبز أربع أواق ، يُقْلَى (3907) في أوقية (3908) شِيرَج (3909) ويلقَى عليه أوقيتين قلوبات ونصف أوقية خشخاش ويُغْلَى (3910) ويرفع . ثم يحلّ الجلاب ويؤخذ له قوامه (3911) ويرمى فيه عسلًا (3912) مقدار السدس ، ويرمى فيه الذي يرفعه ، ويحرك ويطبّب بمسك وماء ورد ويستعمل (3913) . ومن الناس من يجعل (3914) عوض لباب الخبز المقلو (3915) المنفوش (3916) / فيجىء مليح إلى (3917) غايته (3918) .
- 81r

(300 ٢١

صفة (3919) العذاري (3920)

- جزء دقيق وجزء سمن وجزء سكر ، يسحق الجميع ، يعرك جيدًا ويعمل (3921) كالنهود (3922) بغير ماء ويخبز في الطبق في الفرن . ٢٤

(301)

صفة (3923) حلوى وردية

- ٣ يغلى الورد في ماء إلى أن يأخذ صبغه (3924). ثم يحلّ الجلاب ويؤخذ له قوامه (3925) ويسقى (3926) ماء الورد أولاً فأولاً ، فإذا قارب الانعقاد ، تحل النشاء العادة بماء الورد ، وألقى فيه (3927) وأدره (3928) بأوقيتين شيرج (3929) وأوقيتين مسك (3930) ويرفع (3931).

(302)

صفة (3932) صابونية

- ٩ يحلّ السكر. ثم يرفع نصفه (3933) في الدست ويذيب (3934) النشاء ويلقى (3935) فيما بقي في الدست ، وليكن السدس. وان كان نشاء أرز كان أجود. ثم يوصل تحريكه (3936) ويعمل عليه عند قرب انعقاده بقية الجلاب قليلاً قليلاً. وليكن (3937) تحريكه (3938) بالشيرج (3939). ثم ألقى (3940) عليه غسل نخل السدس ، فإذا انتهى (3941) نزل وعلق (3942) لكل رطل أوقيتين (3943) لوز (3944) وفستق (3945) مسموطين (3946) ، وأوقيتين ماء ورد. ثم يبسط ويرش عليه سكرًا (3947) فإنه غاية.

(303)

صفة (3948) العجمية

- ١٨ يؤخذ لكل رطل دقيق (3949) رطل (3950) دهن ألية أو شيرج (3951) ، تحمص الدقيق جيداً (3952) / ، وتسكب عليه الدهن ، ويجعل (3953) لكل رطل دقيق برطلين (3954) غسل نخل (3955) ، ودرهم زعفران وماء ورد ، ويسخن العسل ويحطه ناحية وتحت (3956) نار جمر حتى يكون سخن دائماً (3957). ويحمص الدقيق على نار هادئة ، ولا يزال تحمّصه (3958) حتى يصفر. وعلامة (3959) استوائه (3960) أن (3961) تأخذ قليل الدقيق تحطّه على العسل ، فإذا طشطش (3962) يكون قد انتهى (3963) ، فأخرج النار من تحت واسكب عليه العسل واسقه (3964) حتى يختلط وشيله (3965) عن النار ، وغطيه بطبق ودرّ عليه قلب الفستق والسكر المصحون خشناً (3967).

(304)

صفة (3968) القاووت (3969) التركي

- ٣ يؤخذ الحنطة المغريلة ، تصوّل ؛ ثم يصلّى ربع صلقها ، ويحفّف ليلة ويحمل إلى الذي يعمل القضاة (3970) فيحمّصها تحميمص (3971) القضاة (3972) على (3973) نار (3974) هادئة (3975) ، ويطبخها دقيق وسطاً (3976) في (3977) غباره (3978) لكلّ رطل دقيق أربع (3979) أواق سمن (3980) وشيرج (3981) ، وثمان (3982) أواق عسل نخل (3983) والشيرج (3984) ويعرك (3985) به الدقيق ويزوب (3986) بعده (3987) العسل ويصبغ (3988) بالزعفران ، ويعطى (3989) للدقيق (3990) المفروك ، ويحطّ معه ٩ القلوب (3991) المقشّرة (3992) / ، قلب الفستق واللوز والبندق من (3993) كلّ (3994) واحد أوقية (3995) ، وأوقية (3996) خشخاش ، وأوقية ماء ورد (3997) ، فتخلط الجميع وتضعهم (3998) في جراب نظيف (3999) .

82r

(305)

صفة (4000) عمل الست (4001) دنف (4002)

- ١٥ يؤخذ لكلّ رطل سكر محلول يجلاب (4003) ويلحقه (4004) نار أقراص الليمون ، ويشال عن النار ويحرّك حتى يحسن ، وترمي عليه ثلاث أواق قلب فستق مدقوق وماء ورد ومسك . وتدهن البلاطة بشيرج (4005) ويقلب ويبسط ويقطّع (4006) شواير (4007) ويصف (4008) في الصحن ، ويرشّ على وجهه الفستق (4009) المقشّر (4010) وقت البسط (4011) على الرخامة (4012) . ١٨

(306)

صفة (4013) عمل أبو (4014) لاش

- ٢١ يعرك (4015) الدقيق (4016) بثلاث أواق سمن ، ويعجن بالماء ويعطى (4017) قليل ملح . ويكون عجنه قوياً (4018) ويمدّ مثل القطيفة (4019) طول الأصبع رقيقاً (4020) ، وتلقيه (4021) بالشيرج (4022) ويغطّس في الجلاب أو (4023) العسل (4024) ويصبغ (4025) أطرافه بالشعمة (4026) مثل المشبك (4027) . ويحطّ في الأصحن (4028) ويدّر (4029) عليه السكر . ٢٤

(307

صفة (4030) قاووت (4031) بلدي

- ٣ يؤخذ رطل دقيق ، يحمّص بأربعة (4032) أواق سمن وشيرج (4033) تحميصاً (4034) جيداً (4035) ، وتقلب عليه رطل وربع عسل نخل مصبوغ / بالزعفران ، وأوقية ماء ورد ، 82v وأوقية قلب بندق ، وأوقية خشخاش ، وثلاث أواق سكر مدقوق خشناً (4036) ، ولا يُشال حتى (4037) يبرد ، فيشال (4038) إمّا في علب أو أطباق .

(308

صفة (4039) أصابع زينب (4040)

- ٩ لكل رطل دقيق أوقيتين (4041) ونصف (4042) شيرج (4043) ، يلت به (4044) ويعجن بالماء الحارّ وقليل ملح ، ويؤخذ له نشاب جافي أو عقد قصب . وتأخذ العجين فتمده على البلاطة ويلفّ على عقد (4045) النشاب أو (4046) القصب . ويكون أقصر من الاصبع . ١٢ ويقلى بشيرج (4047) نصف قلية ، ويشال منه النشاب ويقلى مرّة ثانية على نار هادئة حتى ينضج داخله . ويغطّس (4048) في الجلاب وماء الورد والمسك ، ويكون حشوه قلب فستق مقشور محمّص (4049) . ويدقّ ناعماً مع السكر وماء الورد والمسك ويعمل فتائل ، ويحشى ويصف في الأصحن (4050) ويدّر (4051) عليه السكر الناعم . ١٥

(309

صفة (4052) عمل قرن (4053) باروق

- ١٨ يؤخذ رطل دقيق ، يفرك بأوقيتين ونصف سمن ويعجن عجناً (4054) قوياً (4055) مع قليل ملح ووزن (4056) خمسة دراهم ، ويمدّ مثل ورق التطاج (4057) ويرش / عليه سمن . وكلّما مددت (4058) ورقة تمسحها (4059) من السمن وتلفّها (4060) أقلّ (4061) من عرض أصبعين ، ويقطّع شوابير (4062) ويقلى بالشيرج (4063) ويغطّس في الجلاب أو ٢١ العسل وماء الورد والمسك . ويصفّ (4064) في الصحن والأطباق ، ويرش عليه السكر المصحون وقلب الفستق والمدقوق . 83r

(310)

صفة (4065) عمل الخلاوة المكشوفة

- ٣ يؤخذ نصف رطل لوز مقشّر (4066) فيدقّ ناعماً ، ونصف رطل شيرج (4067) ،
فتحمّص اللوز بالشيرج (4068) تحميصاً (4069) جيّداً (4070) ، وأرم (4071) عليه نصف
رطل دقيق (4072) مصبوغاً (4073) بالزعفران . ويحرّك على نار هادئة حتى (4074) يأخذ
٦ العادة ، وتلقي (4075) عليه نصف رطل سكر مصحون ناعماً (4076) وأوقية ونصف
قلب (4077) فستق (4078) مدقوق (4079) يشهر (4080) بها وقت غرفها (4081) واعطها الماء
ورد وقت العسل .

٩ (311)

صفة (4082) اللوزينج (4083) اليابس

- ١٢ يؤخذ السكر ، يحلّ (4084) جلاباً (4085) ، وتكون ناره نار أقراص الليمون ،
ويعطيه (4086) ماء ورد ومسك ، ويحفّفه حتى يبيض . ويعطه (4087) اللوز المدقوق
ناعماً (4088) ، وتدهن (4089) البلاطة بشيرج (4090) ، ويبسط (4091) ويقطّع
شوابير (4092) ويصفّ (4093) في الصحون .

١٥ (312)

صفة (4094) قرعية

- 83v يؤخذ / القرع (4095) الحلو الأخضر ، يقشّر (4096) قشره البرّاني ، ويجرد (4097) إلى
١٨ أن لا (4098) يبان البياض لكلّ رطل قرع مجرود (4099) تسع (4100) أواق سكر ، ونصف
رطل عسل . ويحطّ (4101) القرع في الدست ، ويسكب من العسل والجلاب نصفه ،
ويحطّ على نار ليّنة ، ويقلّب بمدقّة (4102) خشب . فإذا نشف (4103) يزيده (4104)
٢١ قليلاً (4105) حتى يصير مثل المعجون (4106) . وتدرّ (4107) عليه أوقيتين قلب فستق وسكر
مصحون ناعماً (4108) ممسكاً (4109) ، وأعطه (4110) الماء ورد قبل (4111) شيله (4112) .

(313)

٢٤ صفة (4113) قرعية (4114) السيور

- يؤخذ القرع الحلو الأخضر ويقشّر (4115) من قشره البرّاني ، ويقطّع القرع مدورًا (4116) عرض أصبع ، ويشال لبّه ويباضه . ويبقى الأخضر فيقطع مثل الرشتا (4117) ويحطّ في الدست . ويعطى (4118) مثل الأول الجلاب (4119) والعسل وماء ٣ ورد ويساط ، وكلما نشف أعطاه قليل مثل الأول حتى يأخذ (4120) قوام معجون (4121) الجزر (4122) ، ويكون علك (4123) وتدرّ (4124) عليه قلب الفستق والسكر المسك (4125) ، ولا يشال حتى يحطّ على البلاطة أو الأطباق حتى يبرد . ٦

(314)

صفة (4126) قرعية فيها ترطيب (4127) وتحليل

- ٩ يؤخذ الخشخاش (4128) ويستحلب / ويستحلب بالماء بخرقه ، وتأخذ (4129) طيبه تسكبه (4130) على السكر ، وحلّه به بلا بيض . وخذ القرع الحلو الأخضر فقشّره واخرج (4131) بياضه (4132) واجرده العادة (4133) . ثم تأخذ (4134) اللوز ، قشّره (4135) ودقّه واستحلبه (4136) ، وخذ حليبه (4137) واكسر به (4138) النشاء (4139) لكلّ رطل ١٢ سكر أوقية ونصف نشاء . وخذ القرع المجرود ، اسلقه (4140) بثلاث (4141) أواق (4142) غسل وشيله (4143) ، وألق نصف الجلاب ، واعطيه (4144) النشاء وحركه وديره (4145) بالشيرج (4146) ، وأنت تسقيه (4147) قليلاً (4148) قليلاً (4149) . وبعد ذلك القرع ١٥ المسلول (4150) ، حرّكه ، فإذا انتهى (4151) شيله (4152) .

(315)

- ١٨ صفة (4153) شكرينج (4154)

- يؤخذ من اللوز المقشّر (4155) رطل ونصف ، فيدقّ دقّاً ناعماً ، ويؤخذ من السكر الطبرزد رطلين فيدقّ وينخل . ثم (4156) يؤخذ طاجن فيجعل فيه ربع رطل دهن لوز ، ويلقى عليه وزن (4156) درهم ونصف زعفران ، ويوقد تحته بنار لينة حتى يسخن ٢١ الدهن . ثم يلقى فيه (4157) اللوز . ثم يلقى (4158) السكر المدقوق ويحرك تحريكاً (4159) . ثم تصف (4160) عليه ربع (4161) رطل غسل وأوقية ماء ورد ، ويحرك حتى ينعقد ويصير كله واحداً (4162) . ثم / يلقى على رخامة أو (4163) خوان (4164) . ثم يبسط (4165) ٢٤

84r

84v

بالصولج (4166) بسطاً (4167) وسطاً (4168) ويقطّع تقطيعاً موازياً (4169) مثال اللقم ويصب (4170) في جام ويقدم.

٣ (316)

صفة (4171) خبيصة خشخاش (4172)

يؤخذ (4173) نصف رطل دهن لوز ورطل دقيق سميد (4174) ورطلين سكر مدقوق منخول ، فيصب (4175) الدهن (4176) في الطاجن (4177) ، ويلقى عليه (4178) درهمين زعفران . ويوقد تحته بنار لينة ، فإذا حمى الدهن صبّ عليه الدقيق (4179) نثراً (4180) حتى يُقلّى (4181) بالدهن (4182) . ثم يرشّ عليه نحو نصف رطل ماء ورد ويحرك حتى ينضج . ثم يتزل (4183) عليه أوقية خشخاش أبيض . ثم يتزل ويبرد ويلقى عليه السكر (4184) ، ويبسط على جام ويقدم.

(317)

١٢ صفة (4185) فالودجية بيضاء

يؤخذ نصف رطل نشاء (4186) وينخل ويؤخذ رطل عسل أبيض (4187) فيصفى . ثم يؤخذ طنجية (4188) ، فيصبّ فيها رطل دهن ، وينصب (4189) على نار هادئة (4190) حتى يحمى (4191) الدهن . ثم ينثر عليه النشاء ، ويترك حتى يُقلّى (4192) النشاء . ثم يُنثر (4193) عليه السكر في الطنجير ، ويحرك / تحريكاً جيداً حتى ينضج ويرخي دهنه ، 85r ويكون ناره لينة ، فإنه يأتي طيباً لذيذاً (4194) .

١٨ (318)

صفة (4195) مأمونية

يؤخذ من اللوز المقشر (4196) المدقوق رطل . ثم يؤخذ رطل دهن فيصير في طنجير ويؤخذ رطل ونصف سكر ونصف (4197) رطل (4198) عسل نخل (4199) ، ويصير في طنجير (4200) آخر . ثم يصبّ عليه رطل ماء ورد ويغلى عليه . ثم يوضع الطنجير (4201) الذي فيه الدهن على نار لينة ويلقى عليه (4202) درهم زعفران حتى يحمى (4203)

الدهن (4204) ، وينثر (4215) عليه كَفَيْن من دقيق السميد ويحرك ، فإذا اختلط (4206)
صبَّ السكر والعسل المصفى واللوز المدقوق عليه ويحرك . فإذا نضج وأرخى دهنه أنزله
واجعله في جام مبسوط (4207) .

٣

(319)

صفة (4208) خبيصة بغير نار

يؤخذ رطل ونصف لوز مقشّر (4209) ، فيدقّ (4210) ويتخل بمنخل شعر . ثم يؤخذ
رطل (4211) ونصف سكر طبرزد ، فيدقّ وينخل (4212) ويفرك (4213) من (4214)
السكر (4215) نحو ربع رطل . ثم يخلط اللوز مع السكر ، ويصبّ عليه ربع / رطل دهن
لوز ، وربع رطل ماء (4216) ورد ، ووزن دائق دارصيني ، ويخلط جميعاً (4217)
ويلت ، ثم يمرس مرساً جيّداً حتى يصير مثل الخبيص (4218) ، ويبسط (4219) في جام
وينثر عليه (4220) السكر ويقدم .

85v

١٢

(320)

صفة (4221) حلاوة تسمّى بالكاهين

تأخذ (4222) بياض البيض ، وتأخذ (4223) لكلّ (4224) بيضة وزن درهمين نشاء ؛
يسحق النشاء سحقاً ناعماً ويضرب مع بياض البيض ويخلط (4225) جيّداً ، يطرح في
الطاجن ويُقلّى (4226) منه أقراص ، ويطرح في الحلاب ؛ يجيء نهاية (4227) في (4228)
غاية (4229) .

١٥

١٨

(321)

صفة (4230) الجمالية

يؤخذ الزبد ، يطرح في الدست إلى أن يذوب ويطرح عليه العجوة المنزوعة (4231) إلى
حيث (4232) ينحلّ ويلين مع الزبد . ثم يطرح بعد ذلك عليه (4233) اللباب من الخبز
العلامة الأبيض ، ويحرك مثل الحلاوة . ثم يطرح عليه (4234) السكر المهروس والفسق ،
ويحرك وينزل من على النار فإنّه مليح .

٢١

- ٣ يؤخذ رطل سكر وربع رطل لوز وربع رطل دقيق علامة طيب (4237) ، تدق / 86r
السكر (4238) ناعماً (4239) وينخل (4240) ويعاد (4241) الغليظ (4242) في الهاون ويدق
أيضاً (4243) وينخل من المنخل (4244) حتى يرجع مثل سمد القمح (4245) . ثم يؤخذ
٦ اللوز ، يسمط وينزع من (4246) قشره (4247) ، ويعاد الغليظ منه (4248) ويدق
وينخل (4249) أيضاً . ثم يخلط الجميع ، ويعجن بمقدار أربعة أواق شيرج (4250) . ثم
يعجن أيضاً بعده بالماء ويفرك (4251) حتى يصير (4252) كعجين (4253) الكعك (4254) .
٩ ثم تسقيه الماء ويعجن . ثم بعد ذلك تجعله (4255) حلق قاهرة مثل حلق الكعك (4256) .
ثم يرش بعد ذلك الدقيق على اللوح الخشب ، ويجعل ذلك (4257) الحلق عليه ، ويخلّيه
في الهواء (4258) . فإن كان عمله العصر يخلّيه حتى يحفّ إلى ثاني يوم بكرة (4259) . فإذا
١٢ كان (4260) بالغد (4261) تأخذ قصرية ، تجعل فيها مقدار رطل ونصف خميرة (4262)
طيبة وتضربها بيدك ضرباً جيداً مثل ما تضرب عجينة (4263) الزلاية . ثم تجعل فيها
قدر (4264) درهمين نظرون (4265) وتضربه . ثم تجعل فيها (4266) بياض بيضتين بلا
١٥ صفة (4267) . ثم تضرب (4268) الجميع إلى أن يعودوا (4269) مثل عجينة الزلاية ، وتجعل
86v فيه المسك والماء ورد / والكافور على قدر ما (4270) تريد (4271) تعجن (4272) في أول
الأمر مع السكر . ثم تجعل (4273) القصرية على يمينك ، وتركب الطاجن على النار وتجعل
١٨ فيه الشيرج (4274) الكثير حتى يقوم (4275) الحلق فيه . ثم يُغلى الشيرج (4276) وتأخذ أيضاً
العسل الطيب ، تجعله (4277) في قصرية على يسارك . ثم تأخذ تلك الحلق التي (4278) قد
نشفوا (4279) تشيل (4280) واحدة واحدة بالسفوت الحديد وتغطّها (4281) في تلك
٢١ الخميرة التي في تلك (4282) القصرية وتشيلها فتجعلها في الطاجن ؛ تفعل أيضاً
بالأخرى (4283) مثل الأولى (4284) إلى أن يطبّوا فتشيل (4285) واحدة واحدة
وتغطّهم (4286) في تلك القصرية (4287) بالعسل (4288) . ثم يُقلّى ، وتجعل في العسل إلى
٢٤ أن يفرغ فتجعله في الزبادي . وترش عليه من المسك والماء ورد على قدر همّتك . ثم تدق
أيضاً الفستق وترشه عليه (4289) فهذه صفة القاهرة فافهم ذلك .

(323)

صفة (4290) عمل القطائف المقلي (4291)

- ٣ يؤخذ (4292) لكل رطل سكر عيار (4293) رطل لوز (4294) أو فستق، وربع رطل (4295) دقيق علامة / طيبة (4296) ؛ تدق السكر في الهاون (4297) وتخرج من الغريال وتسمط أيضاً (4298) اللوز، ويدق (4299) وينخل (4300) الدقيق (4301)
- ٦ أيضاً (4302). ثم تخطط الجميع، ويعجن بأوقيتين شيرج (4303) وقليل ماء لثلاً يتفرفر (4304)، ويجعل فيه المسك والماء ورد على قدر ما تريد (4305) أو (4306) الكافور (4307). ثم تعجنهم (4308) عجينة (4309) جيداً، تجعله في زبدية. واعلم أن هذا العيار وهذه الخلطة هي أيضاً القطائف المحشي ويخلط (4310)، ثم تأخذ القطائف المدور (4311)، تجعله على شيء (4312) قدّامك زبدية (4313)، ويعمل فيها الخميرة الطيبة. ثم يقطع من ذلك الحشو ويجعله في القطائف (4314). ثم تنهي (4315) أطرافها وتلصقهم بالخميرة (4316) ويفعل أيضاً بالكل كذلك. ثم تتركب (4317) الطاجن (4318)
- ١٢ على النار وتجعل فيه من الشيرج (4319) ما (4320) تحتاج إلى ما (4320) عندك من المعمول وتركه (4321) حتى يغلي. ثم تجعل فيه ذلك القطائف ويكون على يسارك أيضاً قصرية وفيها العسل الطيب الغاية (4322) وكلما طاب منهم (4323) شيء أخذته بالسفوت وجعلته في العسل كما تفعل بالقاهرة (4324)، إلى أن يفرغ الجميع. ثم / تجعلهم في الزبادي وترش (4325) عليهم من (4326) المسك والماء ورد على قدر همتك (4327).

87r

87v

١٨

(324)

صفة (4328) القطائف المحشو (4329)

- وهو أن تأخذ لكل رطل سكر ربع رطل لوز، وإن شئت فستقاً (4330) وربع رطل دقيق علامة. فيدق السكر وينخل (4331) من الغريال ويسمط اللوز (4332) أو (4333) الفستق (4334). ثم ينزع من قشره ويدق وينخل أيضاً (4335) وينخل الدقيق. ثم تخطط الجميع ويعجن (4336) بأوقيتين (4337) شيرج (4338) ومقدار أوقيتين ماء بعد الشيرج (4339) لثلاً يتفرفر. ثم تجعل المسك والماء ورد على قدر همتك. ثم تعجنه مثل عجينة الكعك وتحرك (4340). ثم تردّه. واعجنه (4341) في زبدية (4342)، وتأخذ

٢٤

- القطائف وتجعله قدامك وتجعل قدامك نصف رطل شيرج في زبدية (4342). ثم يفتح
القطائف (4343) ويسقيها بالشيرج (4344) حتى تشرب. ثم تعمل خويطة (4345) من
العجينة (4346) في وسط القطائف (4347) الحشو (4348) وتلفها وتلقيها في زبدية قدامك
أيضاً (4349) ملأى (4350) بالخل (4351) الجلاب (4352) بالمسك والماء ورد.
وتشيل (4353) وترص في الزبادي إلى أن يفرغ، فعند ذلك تأخذ الشيرج (4354) / وتسقيه
88r من فوق (4355). ثم يجعل أيضاً الجلاب عليه وتسقيه. ثم ترش المسك والماء ورد على قدر
همتك. فافهم (4356) ذلك (4357) واعتمده (4358).

(325)

٩ عيار (4359) الكنافة العادة

لكل رطل ورق رطلين حلاوة (4360) ونصف رطل شيرج (4361) ويحركه (4362)
العادة، ويخشخش (4363) بالبندق ولا تضع الورق (4364) حتى تفور الحلاوة (4365).

١٢ (326)

البسندود (4366)

تحتاج إلى سكر ونشاء ودقيق (4367) علامة وماء ورد ولوز مسموط وشيرج (4368)،
١٥ لكل عشرة أرتال رطلين نشاء، ورطلين فستق أو لوز، والقشرة (4369) عبرة (4370)
قشر (4361) الخشكنان (4372).

(327)

١٨ صفة (4373) الحلاوة العجمية (4364)

دقيق علامة وعسل نحل أو (4375) غيره (4376) وشيرج (4377) وزعفران ومسك وماء
ورد. فيحمص الدقيق إلى أن يحمر (4378) ولا تحرقه (4379)، ويجعل العسل في طاجن
٢١ حتى يغلي، ويعمل الدقيق عليه. وتعمل عليه الزعفران، وتحرك وتسكب عليه
الشيرج (4380) والمسك والماء ورد، يسقى بالشيرج (4381) قليلاً (4382) قليلاً (4383) حتى
ينضج، فيعمل في الأوعية، وتعمل عليه قليل مسك وماء ورد.

(328)

صفة (4384) القطائف المقلي (4385)

- 88v ٣ تحتاج إلى سكر / وعسل (4386) نخل (4387) أو قطر وفستق وبنديق ، أو بندق وحده ومسك وماء ورد وعود وعنبر. فيدق السكر والفستق (4388) أو (4389) البنديق (4390) ، ويعجن بالعسل (4391) أو القطر ، ويعمل عليه المسك والماء ورد ، ويعمل في وعاء (4392) ويبخر (4393) بالعود والعنبر (4394) ويقطع منه (4394) ، ويعمل (4395) في (4396) القطائف على قدره. ويلبس بقليل عجين ، وتعمل (4397) الشيرج (4398) في (4399) طاجن (4400) على النار وتُقلى القطائف فيه (4401) ويطفأ (4402) في (4403) القدر (4404) ، ويرش (4405) قليل مسك وماء ورد.
- ٩

(329)

صفة (4406) القطائف المحشي (4407)

- ١٢ تحتاج إلى قطائف وفستق ولوز وسكر وقطر ومسك وماء ورد ، فتدق السكر (4408) والفستق (4409) واللوز ، ويعجن ببعض القطر ويبخر (4410) بعد أن يعجن يابساً (4411) ، وتتخذ منه قدر النواية (4412) ، تحط (4413) في القطائف (4414) ، ويلف عليها ويرصص (4415) في الأوعية ، ويعمل عليه بقية القطر (4416) . ويدق قليل (4417) فستق ، يرش عليه.
- ١٥

(330)

صفة (4418) المخنقة (4419)

- ١٨ يؤخذ لكل رطل ورق (4420) ثلاثة (4421) أرطال (4422) سكر وعسل الثلث والثلث تحل (4423) السكر فإذا طلع تنزل عليه الورق المقطع ويحرك العادة. ويلقى عليه الشيرج (4424) / ، وتحركه وحسابه (4425) لكل رطل ونصف (4426) شيرج (4427) . فإذا تشقت (4428) منك (4429) اسقها (4430) من (4431) عسلها (4432) الحاصل على طريقين (4433) أو (4434) ثلاثة ، وأعطها شيرجها (4435) دائماً حتى يأخذ لها قوام يكون بالزعفران. ويلقى عليها الفستق وهو يحرك. فإذا وقفت (4436) ولم تشرب (4437)
- ٢٤
- 89r ٢١

شيئاً⁽⁴⁴³⁸⁾ رفعت عن النار. ويلقى عليها المسك وماء الورد ويغرف ويبسط ويستعمل⁽⁴⁴³⁹⁾.

٣ (331)

صفة⁽⁴⁴⁴⁰⁾ قطائف أبو⁽⁴⁴⁴¹⁾ لاش

تحتاج إلى قطائف وشيرج⁽⁴⁴⁴²⁾ وبندق وقطر وماء ورد، وتسقى القطائف بالشيرج⁽⁴⁴⁴³⁾ واحدة واحدة وترصص في الأوعية ويدق السكر والبندق المحمص خشناً⁽⁴⁴⁴⁴⁾ ويرش عليه ويسكب⁽⁴⁴⁴⁵⁾ آخر الوقت عليه القطر او عسل النحل وقليل⁽⁴⁴⁴⁶⁾ ماء ورد.

٩ (332)

صفة⁽⁴⁴⁴⁷⁾ الكنافة المملحة

تحتاج⁽⁴⁴⁴⁸⁾ إلى⁽⁴⁴⁴⁹⁾ كنافه، تقطع رقيقاً⁽⁴⁴⁵⁰⁾، ويضاف⁽⁴⁴⁵¹⁾ إليها⁽⁴⁴⁵²⁾ سكرًا⁽⁴⁴⁵³⁾ وشيرجًا⁽⁴⁴⁵⁴⁾ وقطرًا⁽⁴⁴⁵⁵⁾ وعسل نخل⁽⁴⁴⁵⁶⁾ وماء ورد؛ تقطع⁽⁴⁴⁵⁷⁾ الكنافه رقيقاً⁽⁴⁴⁵⁸⁾، وتُقلى⁽⁴⁴⁵⁹⁾ بالشيرج⁽⁴⁴⁶⁰⁾ إلى أن تنتهي. وتعمل عليها القطر أو عسل النحل⁽⁴⁴⁶¹⁾ وتعرکہا⁽⁴⁴⁶²⁾. وتعمل السكر⁽⁴⁴⁶³⁾ عليها⁽⁴⁴⁶⁴⁾ مدقوقاً⁽⁴⁴⁶⁵⁾ حسناً⁽⁴⁴⁶⁶⁾ وماء الورد⁽⁴⁴⁶⁷⁾، ويرش عليها⁽⁴⁴⁶⁷⁾ / وتوضع⁽⁴⁴⁶⁸⁾ في الأوعية^{89v} ويعمل بقیة⁽⁴⁴⁶⁹⁾ السكر عليها⁽⁴⁴⁷⁰⁾.

(333)

١٨ صفة⁽⁴⁴⁷¹⁾ الكنافه المطبوخة⁽⁴⁴⁷²⁾

يؤخذ لكل رطل كنافه نصف رطل شيرج⁽⁴⁴⁷³⁾، ويحط في الدست. وتقد⁽⁴⁴⁷⁴⁾ عليه⁽⁴⁴⁷⁵⁾ النار⁽⁴⁴⁷⁶⁾ إلى أن يغلي. ويؤخذ⁽⁴⁴⁷⁸⁾ رطل كنافه فتقطع⁽⁴⁴⁷⁹⁾ مثل الرشتا ويرمى⁽⁴⁴⁸⁰⁾ على⁽⁴⁴⁸¹⁾ الشيرج⁽⁴⁴⁸²⁾، ويُقلى⁽⁴⁴⁸³⁾، ويُلقى⁽⁴⁴⁸⁴⁾ عليه نصف رطل سكر بياض مصحون⁽⁴⁴⁸⁵⁾. ويحرك حتى ينحل جيداً⁽⁴⁴⁸⁶⁾ ويرمى عليه رطل⁽⁴⁴⁸⁶⁾ عسل⁽⁴⁴⁸⁷⁾، ويحرك إلى أن يقذف⁽⁴⁴⁸⁸⁾ دهنها ويطبب. ويكون قد سمط

٢١

قلب اللوز وقلب الفستق ، ويصبغ بزعفران (4498) . ويلقى (4489) به الكنافة ويحرك جيداً (4490) ، ويعطى المسك والماء ورد وهي (4491) على (4492) النار (4493) ، وتشال فتقعد سنة ما تتغير (4494) .

٣

(334)

صفة (4495) حلاوة (4496) من (4497) العجوة

يؤخذ الألية (4498) ، تسلاً (4499) ثم تأخذ (4500) العجوة ، ينزع نواها (4501) وتُرمى ٦ على الألية ، وتطبخ (4502) إلى (4503) أن (4504) تبقى كالحلاوة . ويسمط اللوز ويصبغ بالزعفران ، ويعمل فيه مع (4505) قليل خشخاش ويلقى عليه ، ويحرك حتى يطيب ، وتنزل وتبسط في الصحون . وتضع (4506) عليه قلب فستق وسكر أبيض ومسك / وماء ٩ 90r ورد (4507) .

(335)

صفة (4508) قطائف محشي (4509)

١٢

يؤخذ لكل رطلين من (4510) القطائف رطل سكر ونصف رطل قلب (4511) فستق ؛ يهرس السكر حتى (4512) يبقى مثل قلب (4513) الفستق وتُحشى (4514) به (4515) القطائف ، ويرص وينزل عليه الجلاب أو قطر النبات (4516) وعسل (4517) النحل ١٥ والمسك وماء الورد . يخمر (4518) به ويؤكل (4519) .

(336)

صفة (4520) حلاوة من البطيخ العبدلي (4521)

١٨

يقشر ويحفف (4522) في الشمس إلى أن يتقدد ويحمر ويتلبّد (4523) في بعضه البعض . ثم تأخذ الجلاب تجعله على النار وتأخذ (4524) رغوته (4525) وتنزل عليه البطيخ ، وتعمله (4526) بالاسطام (4527) في دست لطيف حتى يبقى على صفة (4528) حلاوة (4529) المسير ، وتعلقه قلب فستق ، وتنزله على بلاط (4530) ، وتمده (4531) قرصاً (4532) على هيئة (4533) العقيد وتقصّه (4534) شواير (4535) ويعبى في علب (4536) ٢١

ساف سكر وساف (4537) شواير (4538) ويطيب بماء الورد المسك قبل أن تجعل (4539) في العلبة فإنه (4540) طيب لذيد نافع للأمراض (4541) السوداوية.

(337

٣

صفة (4542) حلاوة من اللبن (4543)

يؤخذ اللبن (4544) ، يُغلى بالشيرج (4545) وينزل عليه السكر المصحون (4546) ، فإنه يبقى كالصابونية (4547) ، ويستعمل (4548) فإنه لذيد إلى غاية (4548) . /

90v

(338

صفة (4549) حلاوة أخرى

٩ . تسلأ الألية في دست بقليل شيرج سلاء جيداً ، وتشال في وعاء . ويؤخذ عسل النحل والحلاب (4550) ، يطرح في الدست ؛ ثم ينزع العجوة الطيبة من نوائها (4551) ويدق ناعماً في الجرن بقليل ماء ورد شامي (4552) . ثم يُرمى (4552) على العسل بعد غليانه ، ويقطف (4553) ريمه ببياض (4554) بيضة . ثم يُغلى (4555) عليه إلى أن تأخذ قواماً (4556) ، ويُرمى عليه لوز مقشور (4557) مسموط مصبوغ (4555) بزعفران ، ويحرك الجميع بالاسطام (4558) . ويُسقى من دهن الألية إلى أن يقذف الدهن فينزل ، وتعمل عليه الأفافوه (4559) عند (4560) نزوله (4561) مع قليل خشخاش (4562) وماء ورد ممسك (4563) فإذا غرف (4564) في الصحن يجعل على وجهه قلب بندق محمص وقلب فستق وسكر بياض مجروش ويؤكل . ومن كان فقيراً يعمل (4565) بالقطارة أو بعسل القصب . ١٨

(339

صفة (4566) حلاوة أخرى

٢١ يؤخذ فستق ودقيق وسكر ، يعجن الجميع بحلاب ويفرش (4567) ويقطع شواير (4568) ويطيب بمسك وكافور .

(340)

صفة (4569) رطب معسل

- 91r يؤخذ الرطب الجني ، ييسط في الظل والهواء يومين . ثم تخرج نواه (4570) بمسلة / ٣
أو (4571) عود محدد (4571) ، ويجعل عوض (4572) كل نواه (4573) لوزة مقشرة (4574)
من اللوز الحلو (4575) الفائق (4574) . ويؤخذ لكل عشرة أرتال رطل عسل نخل
يحل (4576) بأوقية (4577) ماء ورد ويُعلَى (4578) على النار (4579) . ويترع رغوته ٦
ويصنع (4580) بنصف درهم زعفران . ويطرح الرطب (4581) فيه ، فإذا غلى يحرك
تحريكاً خفيفاً (4582) بحيث يشرب العسل . ثم ينزل عن النار ويبسط في طبق
خلنج (4583) ، فإذا فترت (4584) حرارته تدر عليه من (4585) السكر المدقوق ٩
ناعماً (4586) الطيب (4587) ، فمن أراد له الحرارة كان بالمسك والسنبل وشيء (4588)
من (4589) الأفاوه (4590) ، ومن أراد (4591) للتبريد طيّه بالكافور والخشخاش . ويرفع
في الأواني الزجاج ولا يستعمل إلا في برد الزمان (4592) وزمان (4593) الرطب . ١٢

(341)

صفة (4594) رطب (4595) مربى (4596)

- ١٥ تنزل (4597) الرطب في الشمس (4598) حتى ينشف قليلاً ، وتخرج نواه وتبدل
بلوز (4599) مقشور (4600) ، ويصف (4601) في وعاء زجاج ، ويُلقى عليه عسل منزوع
الرغوة وشيء من زعفران . ويتفقد (4602) كل أسبوع لثلاً يرخى (4603) ما
تحمضه (4604) . ١٨

(342)

صفة تمور (4605) ملوزة (4606)

- ٢١ يغسل (4607) القصب العراقي المتمر (4608) بالماء الحار ويزال نواه (4609) بفسق أو
91v لوز (4610) مسموط ، ويُعلَى / الحلل والعسل وتقطف الرغوة ويُرمى (4611) فيه التمر ،
وتقلب على الفور (4612) في برنية (4613) ويصنع بزعفران ويخمر (4614) بمسك وماء ورد
وكافور . ولا تكثر (4615) بحرارته (4616) ، بل ينزل (4617) حتى (4618) يبرد (4619) جيداً . ٢٤

ويكون خله (4620) قد أخذ (4621) قوامه (4622) ، فإنه يكون (4623) مليحاً (4624) في غاية .

٣ (343)

صفة الهيس (4625)

يؤخذ الخبز النقي اليابس أو الكعك فيدق (4626) ناعماً ، ويؤخذ لكل (4627) رطل منه نصف رطل من العجوة ، فتترع (4628) وتمرس الكعك المدقوق . ثم تؤخذ (4627) لب (4629) الجوز (4630) واللوز (4631) والفسق المدقوقين (4632) ناعماً (4633) ، وسمسم محمص من كل واحد أوقية فتلقى عليه . ويؤخذ شيرج (4634) ، يغلى على نار هادئة ؛ ثم يصب عليه . ولا يزال (4635) يمعك ويفرك (4636) باليد حتى يختلط (4637) ، فيعمل منه كيباً (4638) ويرش (4639) عليه (4640) السكر (4641) المدقوق ويرفع .

(344)

١٢ صفة (4642) حلاوة من التمر

تقلع نوى (4643) التمر ويُرمى في دست ، وتعمل عليه الماء (4644) حتى ينهراً ، ويُنزل ويُصفى من منخل (4645) ويعاد إلى الدست ، وتقذ (4646) عليه (4647) إلى أن ينعقد . فإذا أردت عمله (4648) حلاوة تعمل عليه العسل النحل والسمن وقلب البندق محمصاً (4649) ومحرشاً (4650) ، ويحرك ويشال ويطيّب بالمسك وماء الورد (4651) . ويسمط اللوز ويصبغ بزعفران ويعمل على وجهه فإنه / غاية .

92r

١٨ (345)

الحلاوة (4652) العجمية

يؤخذ (4653) قح نقي ، يحمص (4654) في الفرن لطيفاً (4655) . ثم يطحن علامة ، ويؤخذ لكل رطل منه رطلين الحلاوة (4656) ونصف رطل شيرج (4657) . ثم يعلق (4658) على النار ، ويحمص بيسير الشيرج (4659) . ثم تشيله (4660) وتأخذ (4661) من (4662) الحلاوة ما اخترت (4663) من أصنافها (4664) ، يعلق (4665) على النار مع يسير

ماء (4666) . فإذا غلَى وطلع تلقى (4667) الدقيق المحمص ويحرك حتى تتشقق (4668) مثل العصيدة . فإذا (4669) تمّ تلقى عليه الشيرج (4670) المتأخذ (4671) ويحرك ؛ ثمّ تلقى عليه بعد (4672) ذلك (4673) اللوز المزعفر وبزر (4674) الخشخاش المزعفر ، وتلقى عليه بعد ٣ ذلك الزعفران المحلول بماء الورد والمسك ، ويحرك ويبطل عنه النار ويبرد ويوعى .

(346)

٦ صفة (4675) تمر معسل مليح
يؤخذ التمر وتُترَع أقماعه ويغسل . ثمّ ينشّف ويقلع نواه . ثمّ يسمط اللوز ويجعل عوض كلّ نواة (4676) لوزة ، ويؤخذ غسل النحل ويُغلى إلى أن ينظف . ثمّ يجعل التمر فيه . وتقد (4677) تحته ناراً (4678) ليّنة ، فإذا انعقدت (4679) تضيف (4680) إليه جميع حوائج ٩ الطيب وينزل (4681) .

الباب الحادي عشر

١٢ في الجوارشات (4682) والمعاجن والأشربة التي تقدّم قبل الطعام وبعده

(347)

92v السكنجين (4683) / السفرجل (4684)

١٥ وصنّاعته (4685) أن يؤخذ من ماء السفرجل الاصفهانى أو البرزى اللذيذ الطعم العطر الرائحة جزء ، ومن السكر الأبيض النقي بوزن (4686) ذلك ، ومن الخل (4687) الثقيف ربع جزء . وينعقد (4688) شراباً جيّداً (4689) القوام . ومن أحبّ أن يلقى فيه قطعاً من السفرجل رقاقاً كالأهّلة فيلتي (4690) ذلك (4691) قبل انتهائه . وتعقده قبل (4692) يأخذ (4693) قوام الأشربة . ومن أحبّ (4694) يعطره (4695) بماء (4696) الورد المذاب فيه الزعفران والمسك . ومن الناس من يضعه (4697) العسل (4698) فيكون (4699) أبلغ في تنقية البلغم وتلطيف (4700) الأخلاط . ومنهم من يضعه (4701) بغير (4702) الخل ، ٢١ فيكون (4703) أبلغ من (4704) حبس (4705) الطبيعة (4706) .

(348)

صفة (4707) السكنجين العقيد (4708)

- ٣ وهو من أجود النقل (4709) على الشراب لأصحاب (4710) الأمزاج (4711) الحارّة .
وصنعته أن تعقد الجلاب ، وينقى (4712) ويلقى (4713) عليه للرطل ثلاث (4714) أواق
خلّ ثقيف (4715) صافي رائق . ولا يزال يعقد حتى يتسكر ويبسط على رخامة (4716) بعد
٦ دهنها (4717) ويستعمل .

(349)

صفة (4718) / أقراص الليمون

93r

- ٩ تنبّه (4719) الشهوة ويقوّي المعدة . وصنعته أن تعقد الجلاب ويرفع بعد سقيه (4720)
حتى يقارب أن يتسكر ، ويعرف بملعقة لطيفة ويعمل أقراصًا (4721) على
الخوان (4722) ، فإذا برد ونشف يرفع (4723) في برنية زجاج ويستعمل .

(350) ١٢

صفة (4724) المية (4725)

- ١٥ وهي شراب السفرجل المطيب (4726) وصنعتها أن يؤخذ السفرجل الجيد (4727)
فيقطع ويقشّر (4728) وينقى (4729) حبّه ويدقّ في جرن (4730) رخام أو خشب .
ويعصر (4731) ويروّق (4732) ، ويضاف إليه مثل (4733) نصفه شراب عتيق (4734)
ركابي (4735) أو مطبوخ صافي بعد ما ينقع (4736) فيه (4737) تفل السفرجل يومًا وليلة ،
١٨ فيطبخ على نار معتدلة في (4737) قدر برام أو فخار مدهون حتى يذهب النصف . ثم
يلقى فيه من العسل المتزوع الرغوة أو السكر مثل ربعه ويتزل (4738) مع (4739)
الطبخ (4740) في خرقة مصرورة .

(351) ٢١

ماهدة (4741)

صفته (4742) : زنجبيل ودارسيني وقرنفل وكبابة وهال وجوزة (4743) الطيب وسنبل

93v / وقرفة وعود ومصطكاء وزعفران ، من كل واحد نصف درهم . يدق جريشاً ويطبخ حتى
تذهب بقدر (4744) العسل والسكر ويعطر آخرًا (4745) بالمسك ، ويرفع في إناء زجاج
ويستعمل .

٣

(352)

صفة (4746) شراب حمّاض الأترج (4747)

وصنعته أن يؤخذ من حمّاض الأترج (4747) السوسي فينقى من القشور
والغلف (4748) والحب (4749) ويعزل (4750) . ثم يحلّ للرطل منه رطلين سكر أو أكثر
بحسب الاختيار جلابًا ، ويُنقى (4751) ويعقد حتى يقارب أن يتسكر . ثم يلقى فيه
الحمّاض ويحرك على نار هادئة حتى يأخذ (4752) قوام الأشربة ويرفع ويستعمل .

٩

(353)

صفة (4753) شراب ليمون سفرجلي (4754)

يؤخذ السفرجل ، يقشر ويقطع وينزع حبّه ويسلق (4755) في ماء حتى يلبّن وينضج
نصف نضاجه ، ويحتفظ (4756) بذلك الماء . ثم ينزع منه السفرجل ويحلّ (4757) السكر .
فإذا بقي (4758) قوامًا (4759) ألقيت فيه ماء السفرجل أعني الذي سلق (4760) فيه . ثم
أعدت (4761) الخل حتى يأخذ قوامًا (4762) فيلقى فيه السفرجل ويغلى غلية أو غليتين .
ثم ينزل من (4763) على (4764) النار ويعصر عليه ليمونة واحدة أو ثنتين (4765)
ويطيب (4766) بماء ورد .

١٥

(354)

صفة (4767) معجون الأترج لهضم (4768) الطعام

يؤخذ / قشر الأترج ويرمي في ماء وملح إلى حين تزول مرارته ويغسل بماء حلو
ويفرش حتى ينشف ويقطع ويؤخذ رطل وربع سكر ورطل وربع عسل نحل ، يجمع في
الدست ويؤخذ الرغبة (4769) ويرمي فيه القشور ويؤخذ له قوام ويرمي (4770) فيه عند
نزوله عن النار زنجبيلًا (4771) ودار فلفل (4772) ودارصيني ومصطكاء من كل واحد

١٨

94r

٢١

ثلاثة (4773) دراهم ؛ بسباسة (4774) ، وفلفل وقرنفل وجوزة (4775) طيب وسنبل وعود من كل واحد مثقال (4776) ، ويضاف إليه مسك وماء ورد وعنبر خام وعود بخور (4777) ويرفع (4778) .

٣

(355)

صفة أخرى

٦ تستعمل عقب (4779) الأطعمة الدسمة ؛ كابلي خمسة دراهم ، أملج مثله ، كراويا أندلسية (4780) مثله (4781) ، جُلَنَّار (4782) مثله (4783) ، قرفة لفّ مثله ، صندل مقاصيري (4784) ثلاثة دراهم ، حطب قرنفل مثله (4785) ، هال مثله (4786) سنبل ، ٩ مثله تنبل (4787) ، مثله (4690) جوزة (4788) طيب ، مثله (4789) ، زبيب ثلثائة واثني عشر درهم (4790) ، تمر هندي ثمانون (4791) درهماً (4792) ، حبّ رمان ثمانون درهماً . يسحق حبّ الرمان والتمر هندي / والزبيب بعد نزع حبّه ويضاف إليه درهم مصطكاء 94v ويخلط الجميع بخلّ حاذق ، ويلقى فيه ورق نعناع (4793) مقدار ثلاثين درهماً ويرفع . ١٢

(356)

صفة (4794) عمل الأترج

١٥ يؤخذ الأترج ، يقشّر ويقطّع شواير (4795) ويقلى بالشيرج (4796) ويشال . ثم يشال الدست على النار ويجعل فيه الجلاب أو (4797) عسل (4798) نخل ، ويغلى (4799) ويقطف (4800) ريمه ، ويرمى فيه الأترج المقلي ويتزل (4801) حتى يأخذ قوام (4802) الأشربة (4803) ، ويشرب الجلاب ويعمل عليه أطراف الطيب والزعفران وعود قاري (4804) مصحون (4805) ومسك وماء ورد ، ويشال ويرصّ في الصحون ، ويرش عليه (4806) السكر ويقدم . ١٨

(357)

٢١

صفة (4807) شراب الليمون المرمل (4808)

تأخذ من السكر ما تريد وينقى (4809) ويقطف ريمه . ثم (4810) يؤخذ له (4811)

قوام (4812) جيد من الثخن (4813). ثم تحطه (4814) من على النار وتضربه (4815)
بدكشاب (4816) خشب مبروم وتضيف إليه ماء الليمون الأخضر بقدر الحاجة. ولا تجعل
الليمون فيه إلا وهو على الطين (4817)، وتضربه بالدكشاب (4818).

٣

(358)

صفة (4819) ليمون (4820) سفرجل (4821) نسخة (4822) أخرى

٩٥٢ يحل (4823) / الجلاب ويضاف إليه وهو على النار ماء السفرجل لكل رطل أربع
أواق ومما (4824) يجعله به مزاً (4825). ثم تأخذ له (4826) قوام، ويحط ويحل (4827)
يسير من المسك، ويسحق قليل سكر ويرش (4828) عليه ويضرب ويشال. وإن أقيت
عليه المسك وهو بالبرنية (4829) فهو أجود.

٩

(359)

صفة (4830) سفرجل مطبوخ بسكر

١٢ يؤخذ السكر (4831) الطيب فيعقد (4832) جلاباً ويلقى عليه السفرجل القسبي
مشقاً منظماً ويلقى على السكر (4831). ولا يزال يطبخ على نار هادئة حتى يحمر الجلاب
مثل العقيق، ويصير له قوام غليظ وينضج (4833) السفرجل ويحسن (4834) وكلماً
نضج (4835) منه شيئاً (4836) يشيله. حتى إذا قرب (4837) من النزول عن (4838) النار
يلقيه فيه ومتى عمل سفرجل يزري (4839) يتهراً (4840) ويتلف. وإن أردت أن
تحمضه (4841) بماء ليمون أخضر فافعل وإن أردته ساذجاً (4842) فافعل وإن دقت (4843)
من السفرجل وأخذت (4844) ماءه (4845) مروقاً (4846) فاجعله في الجلاب فإنه
أبلغ (4847) واجعل فيه (4848) عند نزول (4849) ماء ورد ممسك.

١٨

(360)

صفة (4850) شراب الحمّاض نسخة أخرى

٢١

٩٥٧ يؤخذ حمّاض الأترج / في شهر طوبة، يستخرج شعيره بسكين خشب،
فإذا استخرج نواه (4851) يجعل فيه أوقية سكر لثلاً يصير مرّاً (4852)، ويشال بعد ذلك

الجلاب المنقى (4853) على النار إلى أن يأخذ (4854) قواماً (4855) ، ويضاف (4856) إليه من (4857) السفرجل (4858) المتقدم ذكره لكل رطل أربع أواق سفرجل (4859) حمّاض بالجروري . فإذا اختلط (4860) معه وأخذ قوامه يحطّ من على النار ويمسك ويشال في الإناء (4861) . ولا يمسك بعد ما يصير في الإناء وهو حارّ . وإن تركته (4862) في الشمس حتى يبرد ، تتعب (4863) فيه ويبس (4864) ويلصق جوانبه (4865) . وكذلك تضع (4866) في الليمون السفرجلي (4867) المسك (4868) .

(361)

صفة (4869) شراب الليمون السائل

٩ تجعل الجلاب المنقى من وسخه في الدست ، وتأخذ له قوام وتضيفه (4870) إليه يسير ليمون ، مقدار ما يظهر فيه طعمه من المرارة (4871) ويشال .

(362)

١٢ صفة (4872) شراب التوت

يؤخذ التوت الناضج ، يدقّ في الهاون (4873) ويصفى ماءه ، ويجعل لكل رطل جلاب أربع أواق ماء توت ، ويؤخذ له قوام (4874) .

١٥ (363)

صفة (4875) شراب سكنجين جاري (4876)

١٨ يؤخذ / الجلاب المنقى ، تضيف إليه خلّ التمر الطيّب وهو على النار ، إلى أن يأخذ (4877) المرارة (4878) والقوام ويشال ، وكذلك البزوري (4879) ، تضيف (4880) إليه الجلاب وماء أصل الكرفس (4881) والبقدونس والهندباء والرازيانج (4882) الأخضر ، ويسير بزر كشوث (4883) ، يدقّ الجميع ويصفى ماءهم ، ويرمى على الجلاب وهو على النار ، لكل رطل جلاب أوقية ماء بزور (4884) من (4885) الذي (4886) ذكرناهم (4887) .

(364

صفة (4888) سكتجين رماني

تأخذ (4889) من (4890) الرمان الحامض لكل رطل جلاب أربع أواق ماء ٣
رمان (4891) ، يضاف إليه وهو (4892) في الدست وتأخذ (4893) له قوامه (4894)
ويرفع (4895) .

(365

صفة (4896) شراب الحصرم المنعنع (4897)

تأخذ الجلاب بعد حله ونقاوته ويعصر له من ماء الحصرم أربع (4898) أواق لكل
رطل ، وتأخذ حزمة نعناع أخضر ، تحرك الجلاب بها وهو على النار ، وإن شئت ٩
فارمها (4899) في الدست إلى أن تخرج خاصيتها وتشال وتصفى (4900) في إناء (4900) .

(366

صفة (4901) شراب التفاح

تأخذ (4902) الجلاب المنقى (4902) والتفاح الأخضر ، تدقه (4903) وتستخرج ماءه ،
وتضيفه إلى الجلاب وهو على النار ، لكل رطل جلاب / أربع أواق ماء تفاح ، وشراب 96v
السفرجل مثل ذلك ، ويشال بعد أن يأخذ قوامه (4904) .

(367

صفة (4905) شراب الورد

يحل (4906) وينقى (4907) ريمه ، وترمي عليه لكل رطل جلاب ورق مائة وردة ١٨
حمراء ، ويُغلى إلى أن تخرج خاصيته ويصفى من الغربال (4908) . ثم تعيد الجلاب
المصفى إلى النار حتى يأخذ (4909) قوامه (4910) ويشال . وإن كان في غير أيام الورد
الطري . يؤخذ الورد الأحمر العراقي اليابس (4911) ، يبل بالماء إلى بكرة (4912) ، ويُغلى ٢١
على النار جيداً ، ويصفى ماؤه ، وينزل على الجلاب إلى أن يأخذ قوامه (4913) .

(368)

صفة (4914) شراب الورد المكرّر

- ٣ يقرط ورق الورد وتنزع ألقاعه ويعمل (4915) في برنية ، ويُغلى ماءً حارّاً (4916) غلياناً جيّداً ، ويسكب عليه في البرنية ويسدّ فيها (4917) ساعة . ثم يصفى من ورق الورد ، ويرفع (4918) الماء على النار . فإذا غلى تنزله (4919) على برنية أخرى فيها ورق الورد مثل ما عملت أولاً ، وتعمل كذلك ثلاث مرات (4920) . ثم تأخذ الماء الذي رددته على الورد وتضيفه إلى الجلاب وهو على النار ، إلى / أن يأخذ قوامه (4921) وتنزله . 97r

(369)

٩ صفة (4922) ليمون سفرجلي

- جزء (4923) ماء (4924) سفرجل (4925) وثلاث جلاب (4926) ، يصلق فيها قطع سفرجل حتى يقارب النضج ، ويرفع إذا أخذ (4927) قوامه ، ويضاف إلى كلٍّ من المجموع أوقيتين ماء ليمون . ثم تعاد قطع السفرجل ، ويصلح قوامه ، ويطبّب بمسك وزعفران وماء ورد ، ويرفع ويستعمل . ١٢

(370)

١٥ صفة (4928) أقراص الليمون المتخذ للنقل لا غير (4929)

- لكل رطل جلاب قد (4930) أخذ قوامه (4931) غليظاً (4932) وليمونة معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة ، ويضرب بالدكشاب حتى يبيض ويعمل في القوالب .

(371 ١٨)

صفة (4933) عقيد التمر هندي

- ٢١ يؤخذ من (4934) التمر هندي (4935) أوقية ، ينقع في ماء ويستحلب حليه (4936) ، يعمل فيه أوقيتين (4937) سكر ، ويعمل في (4938) قدر برام على نار هادئة ، أي (4939) نار جمر . وحرك (4940) حتى يأخذ قوام العقيد أي (4941) نصف (4942) ويرفع في جرن (4943) مدهون (4944) بدهن لوز .

(372)

صفة (4945) جوارش الأترنج

- ٣ وهو معتدل في الحرارة واليبس ، يطيب (4946) النكهة ويعطر المعدة ويقويها ،
 97v ويزيد (4947) الهضم ، ويرد (4948) الرياح ، وينفع أصحاب الأمزاج / الباردة ، ويقطع
 البلغم ، ويضر أصحاب الأمزاج الحارة . وصنعت (4949) أن يؤخذ ظاهر قشور الأترنج
 فيقطع صغاراً (4950) ، ويترك في الماء عشرة أيام ، ويغير عليه الماء كل يوم مرة حتى تزول
 مرارته وينشف . ويطبخ بما يغمره من الماء والعسل حتى يلين ، ويطبخ بالمصطكاء (4951)
 في طبق عيدان حتى يتصل ماؤه . ويعقد بعد ذلك بعسل نحل متزوع الرغوة ، للرطل
 اثنان (4952) . تنثر عليه الأفاه (4953) ، وهي فلفل وزنجبيل ودار فلفل وقرنفل وجوزة
 ٩ طيب (4954) وسنبل وقرقة وكبابة (4955) ، أجزاء متساوية وعود نصف جزء ، ومسك
 حسب الاختيار ، وزعفران ما تصبغه (4956) ؛ يدق وينخل وينثر (4957) عليه ويخلط
 ١٢ جيداً ويرفع (4958) .

(373)

صفة (4959) جوارش التفاح

- ١٥ معتدل ، يطيب النكهة ويعطر المعدة ويقوي الهضم ويفرح (4960) القلب ويزيل
 البخار (4961) وينفع أصحاب الأمزاج (4962) الحارة . وصفته (4963) أن يؤخذ (4964)
 التفاح العطر المنز (4965) ويقشر ويقطع وينقى (4966) من حبه ، ويلقى عليه ماء ورد
 ١٨ واخل وماء لسان الثور (4967) ما يغمره ، ويطبخ في إناء فخار أو برام حتى ينشف الماء /
 من عليه ، ويلقى في قصعة خشب ويهرس (4968) جيداً ، ويعقد بالجلاب ، وينثر عليه
 بعد عقده عود وسنبل وزعفران من كل واحد جزء ويدق وينخل ويضاف (4969)
 لذلك .

(374)

جوارش السفرجل

- ٢٤ معتدل . يقوي المعدة ويشهي الأكل ويقوي العصب وينفع من الاستمراء

- ويحسن (4970) البشرة ويحبس الطبع . وصناعته : يؤخذ السفرجل المختار . ويقشر ويقطع بسكين غير حديد . ويلقى من حبه . وينزل في دست فخار أو برام . ويلقى عليه ما يغمره من ماء الحصرم وماء الورد ، ويطبخ حتى ينضج وينشف الماء . ويلقى في قصعة خشب ويهرش (4968) . ويعاد (4971) إلى (4972) الدست بعد غسله (4973) .
- ويعقد بعسل نخل منزوع الرغوة مثل وزنه . فإذا انتهى في العقد . يخلط معه الأفافوه (4974) وهي (4975) عذبة (4976) وناخواه (4977) وكمون كرمانى وسنبل وقرفة (4978) ومصطكاء وزعفران وعود هندي وكبابة وانيسون (4979) أجزاء متساوية . ويدق (4980) وينخل ويستعمل . فإذا انتهى يسط على رخامة . ويقطع شواير (4981) ويكفن / بورق الأترج (4982) ويعبى (4983) في (4984) أواني الزجاج (4985) .

98v

(375)

صفة (4986) جوارش المثلث (4987)

- ١٢ معتدل . يفرح القلب ويطيب النكهة ويقوي المعدة ويخمد (4988) الهضم ويشهي الأكل ويحسن الأخلاق ويزيد في نضارة الوجه ويصني الدهن (4989) ويعدل الطبع وينفع أصحاب الماخوليا (4990) . وصنعتة : تأخذ (4991) تفاح وسفرجل وورد مرتبى من كل واحد جزء . وتقطع التفاح والسفرجل بعد (4992) ما (4993) تقشرها (4994) وتنظفها (4995) من الحب . ويلقى عليهما (4996) في (4997) قدر برام أو فخار ما يغمرهما (4998) من ماء الورد وماء الحصرم وماء لسان الثور (4999) وخل وشراب (5000)
- ١٨ عتيق أجزاء متساوية . ويطبخان بنار هادئة حتى ينشف الماء (5001) . ويلقى في إناء (5002) حجر أو خشب . ويضاف إلى ذلك الورد المرتبى . ويخلط الجميع ويدقوا (5003) في مearash إلى أن ينحل (5004) ويعاد إلى (5005) القدر . ويلقى عليه بوزنه جلاب عاقد ويحرك حتى يأخذ (5006) الجوارش حدها (5007) . وينثر عليه الأفافوه (5008)
- ٢١ بحسب الاختيار على قدر الأمزجة مثل العود والقرفة والنعناع والزعفران (5009) المسك وجميع ما تختار / من أنواع الطيب .

99r

(376) ٢٤

صفة (5010) جوارش الجزر

- حارّ، ينفع أصحاب الأمزجة الباردة والأبدان العليّلة⁽⁵⁰¹¹⁾، وهو يقوي الباه⁽⁵⁰¹²⁾ ويهضم الطعام ويقطّع البلغم ويضرّ أصحاب الأمزجة الحارّة والأكباد الملتبّية. وصناعته⁽⁵⁰¹³⁾ أن يؤخذ⁽⁵⁰¹⁴⁾ الجزر الطري الأحمر فيغسل⁽⁵⁰¹⁵⁾ وينحت⁽⁵⁰¹⁶⁾ ويقطّع⁽⁵⁰¹⁷⁾ أصغر ما تقدر عليه، ويلقى في قدر برام أو فخّار وينزل⁽⁵⁰¹⁸⁾ عليه قليل غسل وما يغمره⁽⁵⁰¹⁹⁾ من الماء، ويطبّخ⁽⁵⁰²⁰⁾ حتى يذبل ويصفى على منخل وينشف ويضاف إليه بوزنه⁽⁵⁰²¹⁾ غسل⁽⁵⁰²²⁾ منزوع الرغوة، ويعقد حتى يأخذ قوام الجوارش ويخلط معه الأفافوه⁽⁵⁰²³⁾ وهي فلفل ودار فلفل وزنجبيل وهال وقرفة⁽⁵⁰²⁴⁾ وكبابة وسنبل⁽⁵⁰²⁵⁾ وبسباسة وخولنجان وعود⁽⁵⁰²⁶⁾ وزعفران ومسك بحسب الاختيار، ويرفع في إناء زجاج ويستعمل منه وقت الحاجة⁽⁵⁰²⁷⁾.

(377)

جوارش⁽⁵⁰²⁸⁾ الليمون

١٢

- معتدل في الحرارة إلى اليبس وهو من أنفع الجوارشات⁽⁵⁰²⁹⁾، يطيب النكهة ويقوي الباه⁽⁵⁰³⁰⁾ ويمنع⁽⁵⁰³¹⁾ النخر⁽⁵⁰³²⁾ ويزيل النحوشة⁽⁵⁰³³⁾ والمملوحة من الحلق ويصفى الصوت ويعطّر المعدة / وتنبّه الشهوة وتسكن الغثيان⁽⁵⁰³⁴⁾ وتردع⁽⁵⁰³⁵⁾ القيء 99v
- وتعين على الاستمرار وتقمع⁽⁵⁰³⁶⁾ الصفراء ويقطّع البلغم ويصفى الدم ويقاوم السوداء ويؤمن من السموم ويشد القلب ويفرّج النفس⁽⁵⁰³⁷⁾ ويزيد في نظافة⁽⁵⁰³⁸⁾ الوجه ويبطئ بالسكر⁽⁵⁰³⁹⁾ وينفع من الخار⁽⁵⁰⁴⁰⁾ ويفتح السدد ويفشّ الرياح ويشهي الجماع ١٨
- ويقوي الصلب ويضرّ أصحاب الأمزجة الحارّة⁽⁵⁰⁴¹⁾. وصنعتة أن يؤخذ من الليمون الصيني⁽⁵⁰⁴²⁾ الأصفر ما تختار فتلبس⁽⁵⁰⁴³⁾ واحدة واحدة⁽⁵⁰⁴⁴⁾ بالعجين المختمر ويصفى في طبق نحاس أو مقلّى فخّار ويجعل⁽⁵⁰⁴⁵⁾ في أسفل التّنور إلى أن يتخبز⁽⁵⁰⁴⁷⁾ العجين ويتورّد. ثم يخرج وتصبر⁽⁵⁰⁴⁸⁾ عليه حتى يبرد ويعرى من العجين ويشقق وينقى من حبّه ويدقّ في جرن حجر حتى يمتزج⁽⁵⁰⁴⁹⁾ الظاهر⁽⁵⁰⁵⁰⁾ مع الباطن⁽⁵⁰⁵¹⁾ ويعزل⁽⁵⁰⁵²⁾. ثم يحلّ⁽⁵⁰⁵³⁾ له⁽⁵⁰⁵⁴⁾ بوزنه مرتين سكر بماء ورد⁽⁵⁰⁵⁵⁾ ٢٤
- ويعقد بعد تنقيته إلى أن يتسكر⁽⁵⁰⁵⁶⁾ ويلقى فيه⁽⁵⁰⁵⁷⁾ ما⁽⁵⁰⁵⁸⁾ أعدّ⁽⁵⁰⁵⁹⁾ له ولا تزال تحركه⁽⁵⁰⁶⁰⁾ في⁽⁵⁰⁶¹⁾ البرام حتى يأخذ قوام الجوارش⁽⁵⁰⁶²⁾ وينثر عليه الحوائج / 100r

المدقوقة المنخولة وهي قرفة وقرنفل ودار فلفل وجوزة طيب وسنبل وكبابة وساذج⁽⁵⁰⁶³⁾ هندي وبسباسة وهال وخولنجان وأنيسون⁽⁵⁰⁶⁴⁾ وناخواه⁽⁵⁰⁶⁵⁾ وكمون كرمانى وعود وزعفران أجزاء متساوية على ما تختار ويعطر بالمسك ويرفع في إناء زجاج ويستعمل وقت الحاجة⁽⁵⁰⁶⁶⁾.

٣

(378)

جوارش⁽⁵⁰⁶⁷⁾ العود

٦

يؤخذ⁽⁵⁰⁶⁸⁾ ورد⁽⁵⁰⁶⁹⁾ أزرار⁽⁵⁰⁷⁰⁾ منزوع الأقماع مثقال . سنبل⁽⁵⁰⁷¹⁾ عصافيري وكباش قرنفل وهال وجوزة طيب من كل مثقال . ومسطكاء وعود هندي⁽⁵⁰⁷¹⁾ من كل واحد درهمين . قاقلة وطباشير⁽⁵⁰⁷²⁾ من كل واحد درهم ؛ تدق الجميع ناعماً⁽⁵⁰⁷³⁾ ويعجن بعسل منزوع الرغوة وجلاب نصفين بالسوية ، ويؤخذ له قوام الجوارش⁽⁵⁰⁷⁴⁾ ويستعمل منه نصف درهم إلى درهم .

٩

(379)

جوارش⁽⁵⁰⁷⁵⁾ العنبر⁽⁵⁰⁷⁶⁾

١٢

يسخن⁽⁵⁰⁷⁷⁾ المعدة ويعطرها . ويفش الرياح الباردة الغليظة . تأخذ⁽⁵⁰⁷⁸⁾ هال ودارصيني ودار فلفل وجوزة⁽⁵⁰⁷⁹⁾ طيب⁽⁵⁰⁸⁰⁾ من كل واحد درهم . أسارون وقرنفل وزعفران من كل واحد نصف⁽⁵⁰⁸¹⁾ درهم . عنبر وسك⁽⁵⁰⁸²⁾ مسك⁽⁵⁰⁸³⁾ من كل واحد / دانقين . سكر مصري رطل⁽⁵⁰⁸⁴⁾ . يعمل كما يعمل الجوارش⁽⁵⁰⁸⁵⁾ .

100v

(380)

صفة⁽⁵⁰⁸⁶⁾ جوارش الكمون

١٨

يحلل الرياح الغليظة⁽⁵⁰⁸⁷⁾ ويحدّ الهضم ويحلل⁽⁵⁰⁸⁸⁾ أوجاع القولنج الكائن⁽⁵⁰⁸⁹⁾ عن الريح والبلغم ، ويسهل إسهالاً خفيفاً ويحدّ الغذاء عن المعدة ، وينفع⁽⁵⁰⁹⁰⁾ من⁽⁵⁰⁹¹⁾ الحشى⁽⁵⁰⁹²⁾ الحامض ويدفع مضرّة الأغذية الباردة الغليظة . يؤخذ كمون كرمانى منقوع في خلّ خمر قدر⁽⁵⁰⁹³⁾ مائة درهم ، وزنجبيل وفلفل وورق سذاب بحفف

٢١

من كل واحد (5094) ثلاثون (5095) درهماً (5096) ، وبورق أرمني عشرة دراهم . تدق الأدوية وتنخل وتعجن بثلاثة أمثالها عسل نحل (5097) منزوع الرغوة ، ويرفع الشربة منه من (5098) أربعة دراهم إلى سبعة .

٣

(381

صفة (5099) معجون النارج

- ٦ تخرج قشر النارج وينقع في الماء المالح ويغير عليه كل (5100) عشرة أيام أو أكثر مرة (5101) أو (5102) مرتين (5103) حتى تنقى (5104) مرارته (5105) ، ويعاد فيصلى بالماء إلى أن يحلو (5106) . ثم يقطع بقدر (5107) الباقلأ ، ويعصر عصرًا (5108) جيدًا (5109) . ويعمل بكل من (5110) قشر النارج منين (5111) عسلًا (5112) . يُغلى العسل / إلى أن يأخذ قوام (5113) شراب الليمون ، ويرمى عليه القشر ، ويطبخ إلى أن يأخذ قوامًا (5114) جيدًا (5115) ، ويعمل عليه الزعفران والأفاوه (5116) بقدر (5117) حاجته (5118) . وإن أردته صحاحًا (5119) فتقوّر رأس النارجة بعودها (5120) وتخرج جميع (5121) ما في (5122) جوفها (5123) وتنقع في الماء المالح إلى أن تحلو (5124) ، وتغير عليه الماء الحلو (5125) ، ويصلى بعد ذلك في الماء ، وينشف في الهواء ويعمل له حل السكر إلى أن يأخذ قوام شراب الليمون . فيرمى فيه قشر (5126) النارج ويصلى إلى أن يرجع إلى قوام الأصل (5127) ، فيشال في الهواء إلى أن ييبس (5128) ، يعاد تأخذ السكر . يعمل (5129) صفة جوارش النارج ويعمل (5130) فيه من قشر النارج المقرص (5130) . ويكون فيه أفاوه (5131) ، ويملا قشر النارج (5132) من الجوارش (5133) ، ويرد (5134) عليها غطاءها (5135) وتعمل لها الحل (5136) وتأخذ قوام أقراص شراب الليمون ويقصر (5137) بالكشاب إلى أن يبيض (5138) ، ويكسى (5139) النارج بذلك الحل (5140) .

101r

٢١

(382

صفة (5141) معجون الزنجبيل المهلول (5142)

- تأخذ العسل الصافي فتغليه على النار إلى أن يقصف (5143) . ينزل على الأرض . يخفف (5144) ويطرح عليه على كل من (5145) عشرة (5146) أمان (5147) عسل (5148) .

٢٤

ويصب⁽⁵¹⁴⁹⁾ على بلاطة / مدهون بالشيرج⁽⁵¹⁵⁰⁾ ، إلى أن يبرد ويشال ويقصر مثل 101v
الناطف⁽⁵¹⁵¹⁾ على مسمار⁽⁵¹⁵²⁾ ، ويخلط⁽⁵¹⁵³⁾ في الأحقاق .

٣ (383)

وإن أردت⁽⁵¹⁵⁴⁾ معجون عود فتحلّ السكر إلى أن يأخذ قوام السكر
القصف⁽⁵¹⁵⁵⁾ . وينزل من على النار وتضيف إليه الأفاه⁽⁵¹⁵⁶⁾ ، وتقصره إلى أن
يثبت⁽⁵¹⁵⁷⁾ ويصب على بلاطة مدهونة بالشيرج⁽⁵¹⁵⁸⁾ ويقطع . ٦

(384)

صفة⁽⁵¹⁵⁹⁾ معجون الزنجبيل المقصوص⁽⁵¹⁶⁰⁾

٩ يؤخذ زبدية ماء ويرمى فيها الزنجبيل ويشال في ساعته ويقشّر⁽⁵¹⁶¹⁾ ويرمى في
الماء⁽⁵¹⁶²⁾ خمسة أيام إلى أن يلين ، فيشقق رقيقاً⁽⁵¹⁶³⁾ ويخرط⁽⁵¹⁶⁴⁾ ، ويعاد إلى الماء
يومن ، ويشال ويعصر في قينة⁽⁵¹⁶⁵⁾ ويثقل⁽⁵¹⁶⁶⁾ بحجارة ، ويحلّ له الخلّ لكلّ من
١٢ من⁽⁵¹⁶⁷⁾ الزنجبيل من⁽⁵¹⁶⁸⁾ من⁽⁵¹⁶⁹⁾ السكر . ويرمى الزنجبيل في الخلّ قبل أن
يعقد⁽⁵¹⁷⁰⁾ ، ويطح على نار ليّنة إلى أن يصير في قوام شراب الليمون الرقيق . يشال
من⁽⁵¹⁷¹⁾ على النار وينقّي⁽⁵¹⁷²⁾ كما⁽⁵¹⁷³⁾ هو في الدست يوم وليلة حتى يربب⁽⁵¹⁷⁴⁾
١٥ منه ، ويعاد ويشال من⁽⁵¹⁷⁵⁾ على النار ويجعل لكلّ من⁽⁵¹⁷⁶⁾ الزنجبيل منّ من العسل ،
ويغلى إلى أن يدخل في قوام الزنجبيل . وهو قوام شراب الليمون القوي ؛ يشال / من على
102r النار ويخلط بالكشّاب في الدست وتملأ به الأحقاق⁽⁵¹⁷⁷⁾ .

١٨ (385)

صفة⁽⁵¹⁷⁸⁾ معجون الكمّون

٢١ يؤخذ⁽⁵¹⁷⁹⁾ العسل ، يغلى على النار ويجمع له الأفاه⁽⁵¹⁸⁰⁾ ، وهو لكلّ منّ من
العسل عشرة⁽⁵¹⁸¹⁾ دراهم⁽⁵¹⁸²⁾ كمّون⁽⁵¹⁸³⁾ وعشرين⁽⁵¹⁸⁴⁾ درهم من
الأفاه⁽⁵¹⁸⁵⁾ ، ويغلى العسل إلى أن يقصف⁽⁵¹⁸⁶⁾ أو أقلّ من ذلك⁽⁵¹⁸⁷⁾
وينزل⁽⁵¹⁸⁸⁾ من على النار وتضيف⁽⁵¹⁸⁹⁾ له الأفاه⁽⁵¹⁹⁰⁾ ويشال في⁽⁵¹⁹¹⁾
٢٤ حقّ⁽⁵¹⁹²⁾ .

(386)

صفة (5193) معجون الجزر البري وهو الشقاقل

- ٣ يؤخذ الشقاقل ، تشقى (5195) وتخلط (5196) في ماء في جرة فخار (5197) ، ويسدّ
 فيها ، ويبسها في الفرن ، وتخرجها ثاني يوم . فإن بقي (5198) عليه ماء يصفى (5199) ويهرس
 في مهراس رخام (5200) جيّداً (5201) ، ويعصر (5202) عصراً (5203) جيّداً (5204) ،
 ويرفع (5205) العسل على النار ولكلّ منّ من الشقاقل منين عسل . إلى أن يأخذ (5206) في
 قوام (5207) شراب الليمون القويّ ؛ ينزل عن (5208) النار ويكون عنده (5209) زنجبيل
 مدقوق لكلّ منّ (5210) من الشقاقل خمسة دراهم ؛ يخلط معه (5211) قلب اللوز
 المسموط المبروم .

٩

(387)

صفة (5212) معجون الجزر

- ١٢ يؤخذ الجزر ويقشّر ويحكّ (5213) ويعصر (5214) عصراً (5215) جيّداً (5216) ، ويؤخذ
 العسل ، لكلّ منّ (5217) منين ونصف ، ويغلى قليلاً (5218) ، ويشال ويؤخذ (5219) /
 الجزر بعد عصره فيجعل في الدست بلا ماء ، وينشّف قليلاً (5220) ويصفى (5221) عليه
 العسل ويطبّخ إلى أن يأخذ قوامه (5222) وينزل (5223) ويحطّ عليه الأفاه (5224) .

١٥

(388)

صفة (5225) معجون النعناع

- ١٨ يؤخذ السكر يحلّ على النار ولكلّ نصف منّ من السكر منّ من العسل ، ويخلط عليه
 ويغلى (5226) على النار إلى أن يأخذ قوامه (5227) ويرمى فيه النعناع (5228)
 مفروكاً (5229) ، ويغلى عليه ويطفئ بقليل خلّ ساعة بعد ساعة ، إلى أن يأخذ النعناع
 قوامه (5230) ، ويشال عن النار بعد (5231) ما (5232) ترمي عليه الأفاه (5233) .

٢١

(389)

صفة (5234) معجون الفجل

- ٢٤ يقطع ويسلق (5235) ويمرس (5236) ويعصر (5237) عصراً (5238) جيّداً (5239) ،

ويؤخذ لع عسل لكلّ منّين . ويغلى على النار إلى أن يؤخذ (5240) قوامه (5241) قوام شراب الليمون . ويضيف إليه الفجل المقصور (5242) . ويطبخ على نار ليّنة إلى أن يقوم (5243) قواماً (5244) جيّداً (5245) . ويرمى (5246) فيه الأفاوه (5247) ويرفع . ٣

(390)

صفة (5248) معجون المصطكاء

٦ يؤخذ (5249) السكر يحلّ على النار (5250) إلى أن يأخذ قوامه (5251) . ويعقد (5252) عقداً (5253) جيّداً (5254) . ويصبّ على بلاطة مدهونة (5255) . ويلقى (5256) على المصطكاء / ويلقى عليه قليل الماء ورد (5257) ويقطّع .

103r

(391)

صفة (5258) معجون السفرجل

١٢ يؤخذ السفرجل . يقطع (5259) ويشقّق وينقى (5260) حبّه (5261) . ويقطّع مثل (5262) ما (5263) يقطع (5264) القلقاس (5265) للمتوكّلية (5266) . ويشال على (5267) النار ويغمره في (5268) الماء (5269) ويسلقه (5270) إلى أن ينضج وينشف (5271) الماء (5272) عنه (5273) . ثم يحطّ (5274) ويدقّ في الهاون (5275) ناعماً . ويصفى من (5276) الغربال ويؤخذ العسل النحل المتزوع (5277) رغوته . ويرمى (5278) السفرجل المذكور فيه (5279) . ويقدّ (5280) عليه إلى أن يعقد جيّداً (5281) . ويطبّب بالأفاوه (5282) وهي (5283) قرنفل وهاال وسنبل ودارصيني وزنجبيل وزعفران . والله (5284) أعلم (5284) ١٨

الباب الثاني عشر

في عمل الفقّاع (5285)

٢١ اعلم أن الفقّاع المتّخذ من الدقيق (5286) يضرّ (5287) العصب (5288) ويصدّع وينفخ (5289) ويدرّ (5290) البول (5291) . وهو (5292) يطفئ (5293) تأثير (5294) الحمّى .

ويسكن الصفراء ويذهب تلهيب⁽⁵²⁹⁵⁾ المعدة. وأمّا المتخذ من خبز الحواري⁽⁵²⁹⁶⁾
المُلَقَّى⁽⁵²⁹⁷⁾ فيه النعناع والكرفس والطرخون والسذاب فأصلح من المتخذ من
دقيق⁽⁵²⁹⁸⁾ الشعير. وليس يجيّد للمحرورين⁽⁵²⁹⁹⁾ وللمحمومين⁽⁵³⁰⁰⁾.

٣

(392)

صفة⁽⁵³⁰¹⁾ عمل فقّاع خاصّ⁽⁵³⁰²⁾

٦ يؤخذ⁽⁵³⁰³⁾ عسل⁽⁵³⁰⁴⁾ / نخل⁽⁵³⁰⁵⁾ نصف. وسكّر⁽⁵³⁰⁶⁾ في خمسة أرتال
ماء. ويضاف إليه أوقية⁽⁵³⁰⁷⁾ حبّ رمان. ويجعل فيه ثلاث⁽⁵³⁰⁸⁾ أواق خبز⁽⁵³⁰⁹⁾
سخن. ثم يمرس مرسّاً جيّداً ويعصر فيه ليمون. ثم يصفى ويعمل فيه زنة درهم طيب
أكثره⁽⁵³¹⁰⁾ جوزة وجبة⁽⁵³¹¹⁾ مسك. ويملاؤه منه كيزان⁽⁵³¹²⁾ الفقّاع⁽⁵³¹³⁾ ويجعل في
٩ ماء بارد يوماً وليلة⁽⁵³¹⁴⁾ حتى⁽⁵³¹⁵⁾ يستوي ويشرب⁽⁵³¹⁵⁾.

(393)

صفة⁽⁵³¹⁶⁾ فقّاع آخر

١٢

تنفع لكلّ كوز وزن درهم حبّ رمان⁽⁵³¹⁷⁾. ويمرس عشية⁽⁵³¹⁸⁾ ويلقى عليه
عشرة دراهم سكّر ويوعى ويعمل فيه عود سذاب ونعناع ويطيب بمسك وماء ورد
ويكعب⁽⁵³¹⁹⁾.

١٥

(394)

صفة⁽⁵³²⁰⁾ فقّاع آخر شعيري مدخور⁽⁵³²¹⁾

١٨ ينقى⁽⁵³²²⁾ ويخفف. ويضاف إليه دقيق الحنطة مثل مرتين بالكيل. ثم يجعل في
خاوية. ويؤخذ قدر كبيرة⁽⁵³²³⁾ يُغلى فيها⁽⁵³²⁴⁾ ماء حتى يشتدّ غليانه جيّداً⁽⁵³²⁵⁾. ثم
يقلب في الخاوية ويغمر⁽⁵³²⁶⁾ لثلاً يخرج بخاره. ثم يُغلى ماء آخر ويقلب فيها كذلك
إلى⁽⁵³²⁷⁾ أن⁽⁵³²⁸⁾ يمتلئ⁽⁵³²⁹⁾. ويُكَمَّر⁽⁵³³⁰⁾ ثلاثة أيام. ثم يفتح⁽⁵³³¹⁾. تجده
٢١ ماءً رائقاً. خذ منه ما شئت وقطّع فيه نعناعات⁽⁵³³²⁾ واعصر عليه ليموناً⁽⁵³³³⁾
وارم⁽⁵³³⁴⁾ فيه سذاباً⁽⁵³³⁵⁾ / مقطّعات⁽⁵³³⁶⁾ وقليل حبّ رمان وقشر⁽⁵³³⁷⁾

104r

الليمون (5338) . ثم يُبَيِّت (5339) ليلة (5340) ويصبح . يَحْلَى إِمَّا بِسَكَّرٍ أَوْ بِزَيْبٍ أَوْ دِبَسٍ (5341) ويشرب (5342) . وَأَمَّا الْخَايِيَةُ فَتَقْلَبُ فِيهَا (5343) مَاءً بَارِدًا (5344) بِقَدْرِ مَا أَخَذْتَ مِنْهَا بَحِثْ أَنَّهَا لَا تَنْقُصُ مِنْ عَيَارِهَا الْأَوَّلِ . وَلَا تَزَالُ تَأْخُذُ مِنْهَا وَتَعِيدُ إِلَيْهَا حَتَّى تَنْظُرَ (5345) مَا فِي قَعْرِهَا قَدْ صَعَدَ إِلَى أَعْلَاهَا فَتَجِدُهَا (5346) لَهَا عَمَلًا آخَرَ .

(395)

٦ صفة (5347) فَقَّاعٍ آخَرَ (5348)

رَغِيفٌ حَارٌّ ، يُنْقَعُ فِي أَوْقِيَتَيْنِ وَنِصْفِ مَاءٍ ، وَيُطْرَحُ عَلَيْهِ نِصْفُ رَطْلِ (5349) سَكَّرٍ (5350) وَعَشْرَةُ دِرَاهِمٍ مِلْحٍ اِنْدَرَانِي مَسْحُوقٍ وَنِصْفُ مَرَوْ (5351) حَامِضٍ وَسَفْرَجِلٍ (5352) . يَمْرَسُ الْخَبْزُ بِالْمَاءِ وَيَصْفَى وَيَخْلُطُ بِالْمَاءِ (5353) وَالسَكَّرِ ، وَيُلْقَى (5354) عَلَيْهِ سَكَّرٌ (5355) وَمِصْطَكَاءٌ وَجُوزَةٌ طَيِّبٌ وَزَعْفَرَانٌ (5356) . وَيَخْمَرُ وَيَسْتَعْمَلُ .

١٢ (396)

صفة (5357) فَقَّاعٍ آخَرَ (5358)

يُؤْخَذُ (5359) ثَلَاثُ أَوَاقٍ سَكَّرٍ وَمِثْلُهَا حَبَّ رَمَانٍ وَثَلَاثُ (5360) دِرَاهِمٍ فَلَافِلٍ . وَلِسَانُ (5361) عَصْفُورٍ وَزَنْجَبِيلٍ (5362) وَأَوْقِيَتَيْنِ مَاءٍ وَرَدٍ وَسَفْرَجِلَةٍ (5363) . تَحْلَى الْحَبَّ رَمَانٍ فِي رَطْلِ مَاءٍ وَيَمْرَسُ حَتَّى تَخْرُجَ (5364) خَاصِيَّتُهُ وَيَصْفَى (5365) مِنَ الْغُرْبَالِ (5366) .

104v

ثم يذاب (5367) السَّكَّرُ فِي رَطْلِ مَاءٍ . وَيَدُقُّ الْفَلَافِلُ / فِي الصَّلَاةِ وَيَنْخُلُ . وَيَجْعَلُ (5368) فِي خِرْقَةٍ مَرْبُوطَةٍ وَمَعَهُ جَمِيعَ أَطْرَافِ الطَّيِّبِ مَسْحُوقِينَ مَنْخُولِينَ . ثم يجعل معهم مقدار عشر فصوص كعك . ويصحن الجميع في صلاية تجعلهم في (5369)

صرة (5370) . ثم تَخْلُطُ السَّكَّرَ وَالْحَبَّ رَمَانٍ وَتَجْعَلُ تِلْكَ الْخِرْقَةَ فِيهِ حَتَّى تَخْرُجَ خَاصِيَّتُهُ . ثم يُلْقَى عَلَيْهِ نِصْفُ مَا عِنْدَكَ مِنْ مَاءِ الْوَرْدِ وَالْمِسْكِ ، وَيَجْعَلُ فِيهِ عُودَ (5371)

سَذَابٍ (5372) . وَلَا (5373) تَمْلَأْ (5374) الْكِيزَانَ (5375) بَلْ يَتْرُكْ (5376) فِيهَا مَكَانًا خَالِيًا (5377) وَيَسْتَعْمَلُ .

صفة (5378) أخرى (5379)

- ٣ يؤخذ رغيف حارّ فينقع في شيء من الماء بقدر الحاجة ، إن أردت نصف رطل أو أقلّ أو أكثر . وتطرح عليه شيئاً (5380) من السكر قدر نصف رطل وعشر دراهم ملح اندراني (5381) ، ورطل ونصف (5382) ماء رمان مرّ (5383) أو حامض . فتمرس الخبز في الماء ويصفى بماء الرمان . ثم يطرح على الماء (5384) شيء من السنبل الطيب والمصطكاء (5385) وجوزة طيب (5386) وفلفل وزعر (5387) وسذاب مقطّع على قدر ماء الرمان . ثم يخمر يوماً وليلة . ثم يبرد ويشرب . وقوم يعملون بلا (5388) ماء الرمان بل بماء الليمون . وقوم بالسكر حسب ما (5389) يكون (5390) . / وإن لم يكن ماء الرمان ، 105r فينقع (5391) حبّ الرمان السحاري (5392) ، فهو يطفئ (5393) الحرارة ويسكن العطش وينفع الصفراوين والمحمومين على ما قيل . وقوم (5394) يعملونه بدقيق شعير ، وهو خطأ فليجتنب (5395) ما أمكن ، فإنه (5396) فيه مضاراً (5397) لم تذكر (5398) . ١٢

صفة (5399) فقاق خاصّ

- ١٥ ثلاث أواق سكر وثلاث أواق حبّ رمان وثلاث دراهم فلفل وعصفور (5400) زنجبيل (5401) وأوقيتين ماء ورد وقيراط مسك . تحلّ الحبّ رمان في رطل ماء وتمرته حتى يرجع ماء ، ويخرج (5402) خاصّيته وتصفيّه من الغربال (5403) . ثم يذوّب السكر في رطل ماء ، وتدقّ الفلفل في صلاية دقاً ناعماً وتنخله ، وتجعله في خرقة مربوطة ، وتجعل معه أطراف الطيب منخولين . ثم تجعل معهم مقدار عشر (5404) فصوص كعك وتصحن الجميع في الصلاية وتجعلهم في صرة (5405) في (5406) خرقة . ثم تخلط السكر وحبّ الرمان وتجعل تلك (5407) الخرقة فيه حتى يخرج خاصّيته (5408) فيها . ثم تلقي عليه ٢١ نصف ما عندك من ماء الورد (5409) والمسك (5410) / المذوّب وتوعيه في الكيزان الضارية . ثم (5411) نختم (5412) كلّ كوز (5413) بما بقي من ماء الورد والمسك ، وتخلّى 105v فيه (5414) قليل خلّ (5415) فهو (5416) غاية . ٢٤

(399)

صفة (5417) فقّاع خاصّ

- ٣ يؤخذ ثلاث أواق سكر وثلاث (5418) أواق حبّ رمان (5419) وثلاثة (5420) دراهم أطراف طيب ومثلها فلفل وعصفور زنجبيل (5421) وأوقيتين ماء ورد وقيراط مسك ؛ تحلّ حبّ الرمان في رطل ماء . وتمرته حتى يخرج (5422) خاصيته وتصفيه من غربال (5423) .
- ٦ ثم تذوب السكر في رطل ماء وتدقّ (5424) الفلفل في الصلابة (5425) وتجعلهم (5426) في (5427) صرة (5428) في خرقة (5429) . وتخلط السكر والحبّ رمان وتجعل (5430) تلك (5431) الخرقة فيه (5432) حتى تخرج خاصيته فيه . ثم تلتقي عليه نصف ما عندك من الماء ورد والمسك المتذوّب (5433) . وتويعه في الكيزان الضارية . وتختممهم (5434) بماء (5435) الورد المسك (5436) . وتخلّي منهم (5437) قليل (5438) خالي (5439) فإنّه في (5440) غاية .

(400) ١٢

صفة (5441) فقّاع من ماء الرمان (5442)

- ١٥ يؤخذ عشرة من (5443) الرمان (5444) اللقّان (5445) أو الحامض (5446) . ينقى (5447) ويُعصر في قينة (5447) أو برنية ، ويطرح فيها (5448) باقة (5449) / كرفس نبطي ، وباقة سذاب وباقة نعناع وباقة طرخون (5450) . وتدقّ سنبله (5451) من سنابل الطيب وخمس قرنفلات وتطرحه (5452) فيه مصحوناً (5453) ، وشيء (5454) من مسك مقدار نصف حبة أو أقلّ ، وتطرح فيه السكر ، وتسدّ رأسه ويترك لثلاث (5455) تخرج رائحته بخرقة نظيفة (5456) صفيقة (5457) أو بكاغد من غدوة (5458) إلى الليل (5459) . ثم (5460) إلى الصبح فإنّه في (5461) غاية الطيبة .

(401) ٢١

صفة أقسا

- ٢٤ يؤخذ وعاء ضاري (5462) مستعمل . يجعل فيه لباب كجاج أبيض وتقلب عليه ماء حارّ وشيء من خمير الفقّاع من العشاء إلى بكرة . ويحرك الماء (5463) برفق (5464) بحيث

- لا يمرس الخبز (5465) ولا يمس أصلاً، ويؤخذ رائقة (5466) ويصفى في راووق
 رفيع (5467)، يحلى بسكر ويعمل فيه سذاب ونعناع وأطراف الطيب المختصة (5468)
 بالأقسما وزنجبيل وهال ويسير من قرنفل، وما (5469) عدا (5470) هذه (5471) الثلاثة من
 أطراف الطيب يسوده، وماء ورد، ويرمى (5472) الخبز (5473) من الوعاء ويرد (5474)
 إليه الأقسما وينزل (5475) حتى يطلع فيستعمل، ومن يكون في موضع ليس فيه خبز
 يعمل بقسماً (5476) مدقوقاً (5477) / أو يطبخ (5478) حريرة بدقيق مثلث (5479)
 رقيق (5480).

106v

(402)

- صفة (5481) خميرة أقسما
 يؤخذ النعنع وأطراف الطيب، تقطف (5482) النعنع وتدق أطراف الطيب ناعماً
 وتجعلها (5483) في ماء الخلاف وماء الورد الشامي (5484) من العشاء إلى بكرة،
 وتلقي (5485) عليه الخل ويحط (5486) في القرعة. وتكون القرعة منكسة، ويركب
 عليه (5487) الأنبيق، وتحط (5488) القابلة (5489). فإذا قطر يشال في قنينة (5490)، فإذا
 أردت تعمل الأقسما تذوب السكر وتعمل عليه قليل سذاب ونعناع (5491)، ويمكك فيه
 وتعمل عليه قليل من الخميرة فيطيب ويشرب من ساعته.

١٥

(403)

- صفة (5492) أقسما
 ينقى الشعير (5493) وينقع بالماء يوماً (5494) وليلة (5495)، ويجعل في وعاء ويغطى
 بورق سلق ويثقل بحجر ويتفقد يوماً (5496) بعد يوم، ويرش عليه يسير (5497) ماء حتى
 ينبت (5498). ثم يشال ويحف في الظل. فإذا جف يسحق منه أربع أواق سحقاً ناعماً
 ويرش عليه ماء حتى يصير كالمرهم، ويجعل عليه أوقيتين دقيق علامة، ويغلى له الماء
 غلياناً جيداً قدر رطلين يحل به ذلك / العجين ويحرك ويغطى إلى أن يبرد. ثم (5499)
 تلقي (5500) عليه كوزين (5501) ماء. يترك (5502) حتى يروق فيؤخذ رائقه، ويحل
 فيه (5503) لكل رطل سكر رطلين ماء. ويدعك في السكر حزمة نعناع ويرمى فيه

107r

٢٤

عود (5504) سذاب صحيح (5505) وفلفل وأطراف طيب ثلاث (5506) دراهم مسحوقة ،
ويجعل في وعاء ضاري ليلة (5507) ويصفى (5508) .

باب (5509) عمل الأقسام والفقاغ وماء الشعير (5509)

٣

(404)

صفة خميرة الأقسام

٦ يؤخذ زنجبيل أوقية وسنبل وتنبل (5510) وكباش قرنفل من كل واحد ثلاث دراهم (5511) وثلاثة (5512) دراهم سذاب وجزئين (5513) نعناع وجزئين (5514) خلّ خمر وثلاث أواق سكر (5515) ، وتدقّ هذه العقاقير جميعاً (5516) وتعمل هي والنعناع والسذاب في الخلّ ، ويستقطر (5517) من القرعة والأنبيق . ومتى أردت (5518) عمل الأقسام تذوّب السكر وتعمل عليه ويصير أقساماً .

(405)

١٢ صفة عمل أقساما

لكلّ رطل سكر كوز ماء كبير وأربع ليمونات وسذاب ونعناع وأطراف طيب . تذوّب الجميع وتعصر الليمون فوقه ويوعى في وعاء ضاري ، ويبيت ليلة ويصبح ، تستعمله .

(406) ١٥

صفة عمل فقاغ

١٨ / لكل عشر كيزان أوقية (5519) حبّ رمان وعشر (5520) أواق سكر . وينقع 107v في (5521) أربعة أرطال ماء وأربع أوقية (5522) ماء ورد ممسك ، وتسدّ (5523) الكيزان . ويرقّ الجميع في راووق (5524) بعد مرس (5525) الجميع . ويطبّب ويوعى في الكيزان .

(407)

٢١ صفة تضرية (5526) الأوعية

يؤخذ خمير (5527) عجّين (5528) يذوّب بالماء والسذاب والنعناع والليمون (5529) ،

ويعمل فيه قطع . ويوعى في الوعاء الحديد ويشد⁽⁵⁵³⁰⁾ فيه⁽⁵⁵³¹⁾ ويحط⁽⁵⁵³²⁾ في موضع حامي ثلاثة أيام⁽⁵⁵³³⁾ .

باب (5534)

٣

تنقص كيزان الفقّاع في زبدية . ويضاف إليه مثله أقسام . وقيل : أطراف الطيب وسذاب طري . يمرّس فيه ويروّق في راووق بعد مرس الجميع . ويحط فيه ماء ورد ممسك ويوعى⁽⁵⁵³⁵⁾ .

٦

(408)

صفة شش يمخي⁽⁵⁵³⁶⁾

يؤخذ قلدحين أرز ونصف قلدح دقيق حوّاري⁽⁵⁵³⁷⁾ . يطبخا بالماء حتى ينهراً⁽⁵⁵³⁸⁾ الأرز ويصفى من غربال⁽⁵⁵³⁹⁾ . ويضاف⁽⁵⁵⁴⁰⁾ إليه من السكر وعسل النحل⁽⁵⁵⁴¹⁾ ما يحلّى⁽⁵⁵⁴²⁾ به طعمه . ويلقى فيه قطعة خميرة عجينة . ويفرغ فيه خمس كيزان فقّاع خاص⁽⁵⁵⁴³⁾ ومسك وماء ورد . ويحل في جرة جديدة أو ضارية من أثره / . ويسد⁽⁵⁵⁴⁴⁾ بورق نارنج ويدفن في تبّن نصف يوم .

108r

(409)

صفة فقّاع

١٥

يؤخذ رغيف حارّ . ينقع في أوقيتين ونصف ماء . ويطرح عليه نصف رطل سكر بالمصري⁽⁵⁵⁴⁴⁾ وعشرة دراهم ملح اندراني⁽⁵⁵⁴⁵⁾ مسحوق ورطل ونصف ماء رمان مرّ⁽⁵⁵⁴⁶⁾ أو⁽⁵⁵⁴⁷⁾ حامض وسفرجل . يمرّس الجميع بالماء⁽⁵⁵⁴⁸⁾ ويصفى⁽⁵⁵⁴⁹⁾ بالمصفاة⁽⁵⁵⁵⁰⁾ ويخلط بالمياه والسكر ويطرح عليه سنبل ومصطكاء وجوز⁽⁵⁵⁵¹⁾ طيب وقليل زعفران⁽⁵⁵⁵²⁾ ويوعى .

٢١

(410)

صفة فقّاع خاص

يؤخذ⁽⁵⁵⁵³⁾ ثلاث أواق سكر ومثله⁽⁵⁵⁵⁴⁾ حبّ رمان ومثله⁽⁵⁵⁵⁵⁾ أطراف طيب

ومثله (5556) فلفل وعصفور زنجبيل (5557) وأوقيتين ماء ورد وسفرجلة . تحلّ حبّ الرمان في رطل ماء ويمرس به حتى تخرج (5558) خاصّيته ويصفّى من غربال (5559) ومعه (5560) جميع أطراف الطيب مسحوقين منخولين . ثم يجعل معهم مقدار عشرة فصوص كعك . ويصحن الجميع في صلاية ويجعلهم في صرة (5560) . ثم يذيب (5561) السكر في رطل ماء . ويدقّ الفلفل (5562) وينخل ويجعل في خرقه مربوطة (5563) . ثم يخلط السكر وحبّ الرمان وتجعل تلك (5564) الخرقه (5565) فيه حتى يخرج خاصّيته (5566) . ثم تلقي عليه نصف ما عندك / من الماء ورد والمسك المذوّب وتوعيه في الكيزان الضارية . ثم تختم كلّ كوز بما بقي عندك من المسك (5567) والماء ورد (5568) . وتجعل (5569) فيه عود سذاب . ولا تملأ (5570) الكيزان . بل (5571) تترك فيها مكاناً خالياً . وينزل سريعاً . وتستعمل (5572) فهو غاية (5572) .

(411)

١٢ صفة ماء الشعر لشهر رمضان (5573)

يؤخذ شعر مغرل ، يبلّ (5574) ليلة (5575) في الماء (5575) ويصفّى بالغد . ويجعل في قفّة (5576) ويثقل حتى ينبت . ثم ينشف في الشمس ويطحن ناعماً . ثم يؤخذ من (5577) دقيقه (5578) نصف قدح (5579) وربع قدح دقيق قمح يُجعل في ماجور . ثم يُغلى ماءً حارّاً (5580) في قدر (5581) كبير . ويسكب عليه منه قليل ويحرّك بمغرفة . ثم تقلب فيه (5582) بقية (5583) الماء الحارّ (5584) ويحرّك (5585) . ثم تغمر لتحمض بقية (5587) يومه وليلته . فإذا أصبح كمل الماجور ماءً بارداً (5588) ويخلّى يومين آخر . ثم يجعل فيه في اليوم الثالث أوراق الترنج (5589) والتارنج (5590) والسذاب والنعناع . ويقطّع عشر ليمونات نصفين فيجعلوا في الماجور . وتجعل فيه من الملح ما يطيبه . فإذا كان بالعشاء يؤخذ منه قدر / الشرب (5591) . يصفّى ويعصر فيه ليمون أخضر . ويعمل فيه السكر والمسك وماء الورد ويشرب .

(412)

٢٤ صفة (5592) ماء شعر آخر

يؤخذ (5593) قدح شعر منقى (5594) من طينه ، تغمره (5595) بالماء ليلة (5596)

- ويصفى (5597) عنه الماء وتضعه (5598) في قَفَّةٍ وتثقله (5599) يوماً (5600) وليلة فإنه
يَبْقَل (5601) . ولا تدعه يَبْقَل (5602) كثيراً . ثم تنشره في الشمس حتى يجف . وتطحنه
وترفعه (5603) . وتأخذ (5604) مقدار جَرَّةٍ ماءٍ وتغليه حتى ينشف (5605) . وتأخذ الشعير
المطحون (5606) . تعجنه بماء بارد وتدعكه دعكاً (5607) قوياً (5608) وتلقيه في الماء وهو
يغلي وتحركه وتركه يوماً (5609) وليلة . فإنه يروِّق ماءً صافياً وينزل (5610) الثفل (5611) إلى
أسفل . فتأخذ الماء الرائق تدخل (5612) عليه حبَّ رَمَانٍ إن شئت أو ليمون . وتحليه
بالسكر على قدر ما تريد طعمه . وتأخذ له أفاوه (5613) الفقَّاع وهو : الهال والفلفل
والتنبل (5614) والسنبِل (5615) تدعكه (5616) فيه (5617) وتوعيه في أوعية الفخَّار .
ويطيب رؤوسهم بما بديت (5618) .

(413)

صفة (5619) فقَّاع

- ١٢ تبلّ الخبز من بكرة إلى العشاء ويمرس ويروِّق ويصفى ما روِّق (5620) ويلقى (5621) ويلقى
على كلّ رطل ماء أوقية / حبَّ رَمَانٍ وماء (5622) ليمون (5623) قليل (5624) ونصف أوقية
سكر (5625) وأطراف طيب وفلفل وماء ورد (5626) وسذاب . وعبيه (5627) في الكيزان
ويرصّ (5628) ويشال .

(414)

صفة (5629) فقَّاع (5630)

- ١٨ ينقع رغيف خبز في ماء من بكرة إلى الظهر (5631) . ويصفى (5632) ويجعل فيه
سكر وسذاب . ويطيّب بيسير من المسك . ويجعل في الكيزان . ويسدّ رؤوسهم ويتركهم
في قصرية على رؤوسهم ويرشّ بالماء ويشرب على (5633) الغذاء (5634) .

(415)

صفة (5635) فقَّاع طيب لذيذ خاصّ

يؤخذ كوز (5636) ماء حلو (5637) . يرمى فيه أوقيتين حبَّ رَمَانٍ مدقوق ناعم .

ويجعل في طاسة ويلقى عليه (5638) نصف رطل سكر ووزن (5639) درهم خميرة الفقاعي . ويعصر عليه ليمونة ويبيت ليلة في موضع ضاري (5640) .

٣ (416)

صفة (5641) عمل أقسما

٦ يؤخذ زهر (5642) قرنفل وسنبل وزنجبيل ويسير فلفل وزرّ ورد . ويدق (5643) الجميع مع السكر والليمون ويوعى (5644) .

(417)

صفة (5645) أخرى

٩ يؤخذ لكل رطل سكر (5646) خمسة أرطال ماء . يذوّب ذلك ويلقى عليه درهم أطراف طيب مصحون . ويعصر عليه ليمونة واحدة وقليل نعناع وسذاب / ويوعى في وعاء ضاري (5647) .

110r

١٢ (418)

صفة الوعاء الضاري

١٥ يؤخذ وعاء فخّار جديد (5648) ويؤخذ خميرة عجّين (5649) . يطبخ على النار حريرة (5650) ويخلط معها قليل نعناع وسذاب وليمون . يذوّب بالماء ويسيراً (5651) من (5652) الخلّ . ويوضع في الوعاء المذكور يومين ثلاثة .

(419)

١٨ صفة (5653) فقّاع

٢١ يؤخذ (5649) أوقيتين حبّ رمان . ينقع في أربعة أرطال ماء بحري (5654) ويسير نعناع . وبروق ويحلّ فيه رطل سكر وربع أوقية ماء ورد ممسك . ويوضع في الكيزان الضاربة ويوضع فيه يسير صندل مقاصيري .

(420)

صفة (5655) أقسما مليحة (5656)

- ٣ فلفل أربعة وعشرين (5657) درهم (5658) وزنجبيل مثله وزرّ ورد منقّى من أقماعه .
وسنبل وتنبل وهال وقرنفل وبسباسة . من كلّ واحد أربعة دراهم . وورق نعناع عشرين
درهم (5659) . خلّ خمر مائة وعشرين درهم (5659) . تدقّ الحوائج دقّاً (5660) ناعماً .
وينقع (5660) مع النعناع في الخلّ يومين . ويقطر بنار لينة (5661) هادئة (5662) ويرفع .
فإذا أردت أقسما تحلّ السكر بماء . واعصر عليه الليمون واجعل فيه يسير سذاب /
وامرسه فيه . ثم ألق عليه من هذا المتقطر (5663) يسيراً جداً (5664) . يصير (5665) أقسما
لوقته (5666) . يهضم الطعام .

110v

(421)

صفة فقّاع شعيري (5667)

- ١٢ يؤخذ (5668) شعير فينقع . ثم (5669) يطحن رقيقاً (5670) . وينخل منخل شعر . ثم
يؤخذ سذاب ويصير في رجل (5671) نظيف (5672) ويصبّ عليه ماء . ثم تغطيه (5673)
حتى يصفّر السذاب . ويأخذ الدقيق يجعله في اناء . ثم تصبّ عليه الماء المغلي بالسذاب .
وشخص آخر يحرك ولا يفتّر . ثم يغطّى حتى يبرد ويسكّر (5674) . ثم يصفيه من
غربال (5675) . وتصرّ (5676) فيه دارصيني وسنبل وقرنفل مدقوق مسحوق .
ويحط (5677) في جرة أو كوز . وتسدّ رأسه وترمله .

١٨

(422)

صفة فقّاع (5678) بقول

- فمح مقدار قدحين . يدقّ (5679) في حجر ويهرس إلى أن يصير ناعماً ويجعل في إناء
ويلقى عليه مثل كيلة (5680) دقيق حواري . ويلقى عليها (5681) من الماء البارد ما
يذوبهما (5682) مثل الحريرة . ويترك ساعة جيدة . ثم تغلي ماءً غلياناً جيداً إلى أن يفور .
ثم تصبّ منه على الخميرة التي خلطت مقدار ثلاث (5683) كيزان صغار (5684) ويخمر
من ساعة / ويحبسه (5685) ويتزل (5686) نحو ساعتين . ثم يُكشّف ويبرد ويلقى عليه من

111r

الماء البارد مقدار الماء الحار الأول وهو ثلاث (5687) كيزان زير (5688) . ويحرك (5689) إلى أن يختلط ، وينزل (5690) إلى أن يروق ويصفو ويرسب ثقله (5691) . ثم يقطف . وتجعل الماء الصافي في إناء آخر . ثم يدق بمقدار (5692) نصف أوقية فلفل ودرهم هال ودرهم ورق (5693) تنبل ودرهم بسباسة ونصف درهم كباش قرنفل ، وينزل (5694) في (5695) الأناء بقشر ليمون (5696) . وتذوب فيه (5697) حبة مسك ، وتخلط فيه وتأخذ (5698) الكيزان . تجعل في كل كوز عود سذاب وتملأ من الماء المصفى وتكب (5699) على رؤوسها . وترش (5700) بالماء (5701) وتبيت ليلة وتشرب في غد (5702) . وإن أردته بسكر يحل فيه (5703) سكرًا (5704) بقدر (5705) الحاجة .

(423)

صفة (5706) خميرة أقسا

زنجبيل أوقية . سنبل ثلاث (5707) دراهم (5708) ، تنبل مثله ، كباش قرنفل مثله . جوزة (5709) طيب مثله (5709) . بسباسة مثله . كبابة درهمين ، عود مثله . هال ثلاثة (5710) دراهم . زعفران نصف درهم وزر ورد ثلاثة (5711) دراهم . قاقلة مثله . سذاب جزئين (5712) . نعناع مثله . خلّ خمر ثلاث أواق . تدق العقاقير (5713) وتعمل هي والنعناع / والسذاب في الخلّ ، ويستقطر (5714) من الأنبيق . فتى أردت عمل أقسا 111v تذوب السكر وتعمل عليه من هذا يصير أقسا .

(424)

صفة (5715) أقسا ١٨

يؤخذ لكل رطلين (5716) سكر (5717) أربعة أواق عسل نحل . وجزء (5718) سذاب ، ونعنع وأطراف طيب . وحبة مسك . وخمس (5717) ليمونات أو (5719) ستة (5720) خضر ، وأوقية ماء ورد وقليل من خميرة الأقسا . ويجعل (5721) في وعاء ضاري ، ويصفى ويشرب .

(425)

صفة سكر وليمون للمسافرين (5722) ٢٤

- يؤخذ سكر . يصحن جريشاً⁽⁵⁷²³⁾ . ويبسط على رخامة أو غيرها . ويقطر عليه ماء الليمون حتى لا يرجع يشرب شيء . وينشره⁽⁵⁷²⁴⁾ حتى يجف . ويخلطه⁽⁵⁷²⁵⁾ في بعضه بعض . ويبسطه⁽⁵⁷²⁶⁾ ويعصر عليه أيضاً ليمون . ويخفف ويعمل كذلك ٣ ثلاث⁽⁵⁷²⁷⁾ مرّات⁽⁵⁷²⁸⁾ . ثم يعمل في قالب مثل الأبلوجة . وإذا لم يوجد قالب يعمل به في شيء ويرده⁽⁵⁷²⁹⁾ . ويلق للهواء فإذا أراد استعماله يسكب⁽⁵⁷³⁰⁾ ماء ويندوب⁽⁵⁷³¹⁾ على قدر ما يريد . لكل رطل ماء أوقيتين⁽⁵⁷³²⁾ من المعمول . وإذا عمل ٦ لأجل الطعام كثر⁽⁵⁷³³⁾ ليمونه⁽⁵⁷³⁴⁾ .

(426)

صفة شش

٩

- يؤخذ دقيق . يطبخ عصيدة شديدة⁽⁵⁷³⁵⁾ . وتنقص فيها له⁽⁵⁷³⁶⁾ . يسكب ماء⁽⁵⁷³⁶⁾ فقّاق جرجي . يُحلّى بعسل أو سكر . ويجعل فيها قشور نارنج طري ونعناع وسذاب وأطراف طيب وخميرة الفقّاق / الخاصّ . ويدقّ ويجعل في بيت دافي إلى أن ١٢ يصلح ويشرب .

(427)

صفة⁽⁵⁷³⁷⁾ آخر .

١٥

يغلى الماء ويخلط بقليل دقيق وأبزار ، ويرد ويشرب بفقّاق وسكر . وكذلك ماء العنب . يعصر ويؤخذ ماؤه ويعمل به كمثله بلا غليان . ويستعمل وكذلك السوية .

١٨

(428)

صفة⁽⁵⁷³⁸⁾ آخر

- يطحن الأرز ويطبخ عصيدة بالماء حتى ينضج نضجاً جيداً . ويخلط في طاسة ويسقى ماءً بارداً قليلاً قليلاً ، ويضرب باليد صفة الصدر . ولا يزال كذلك حتى يعطيك ٢١ قوّة حتى عليه الماء . حتى يبقى سمحة جيدة . فإذا راق تأخذ الرائق . يُلقَى على سكر لكل رطل رطلين من هذا الماء أو ثلاث أواق غسل نخل مصري وسذاب . ويحطّ في

وعاء زجاج في الشتاء . ويدفن في الرمل (5739) أو التبن . ثم يصبح ، يصفى ويشرب .
وفي الصيف يعمل في تلجية (5740) فخار ولا يدفن بل يستعمل .

٣ (429)

صفة (5741) عمل سوية من الأرز نافعة (5742) من النخمة والامتلاء وتطيب (5743) النفس

٦ يؤخذ أرز . يصلق ناعماً (5744) ويمرس (5745) من غربال . ثم تؤخذ العجوة تنقع في أربعة أمثالها ماء (5746) . تيب وتغلى وتصفى ، ويدوّب فيها (5747) الأرز الذي صفيته . ويؤخذ قوامها (5748) . ثم تلتق (5749) عليه أطراف طيب كامل وقشور/ نارنج . 112v ويلقى (5750) الزنجيل والسذاب اليابس والنعناع . ويخمر في وعاء ضاري . ويشرب فهي (5751) نافعة طيبة .

(430)

١٢ صفة (5752) سوية (5753) تشرب في الشتاء والصيف (5754) وتبرد وتسمن

خذ من الخبز الحواري النقي (5755) ثلاثة أرغفة تكسر (5756) ويصبّ عليهم غمرهم مرتين ماء وينزل (5757) في جرة نظيفة (5758) أو (5759) قدر (5760) جديدة أو دن . ١٥ ويمرس (5761) ويصفى . فإذا ابتلّ بردّ إلى القدر (5762) . ثم يجعل (5763) فيه قلوب اترج قبضة (5764) صغيرة (5765) وسذاب وكرفس ونعناع وطرخون . ثم يترك فيه من بكرة إلى وسط (5766) النهار ، ويصفى منه ويشرب . فإن جعل فيه ثلج (5767) كان أجود (5768) ١٨ وأقوى (5769) في تدريبه (5770) . وإن أقام (5771) إلى الغداء حمض وصار في طبع المزهر (5772) .

(431)

٢١ صفة (5773) سوية أخرى

لكلّ رطل ونصف دقيق أربعة أرتال قطارة عال . ثم تضرب الدقيق بملء مزاج (5774) الحشو وتطبخه (5775) على النار (5776) وتحركه دائماً بدكشاب خشب إلى أن

ينضج طبخه (5777) . ثم تصفيه بمنخل وقوامه (5778) بالماء . ثم تلقي عليه أطراف الطيب المطحونة المعجونة (5779) . وتضربها فيه مع قليل نعناع أخضر ، وتعمل عليه قليل خميرة منه باثثة (5780) محصّلة (5781) عندك . وتوعيه في أوعية ضارية وتخلّيه (5782) / في الصيف ٣ نهاراً (5783) . تطلع تعمله بكرة واشربه (5784) العصر . وأما الشتوي (5785) فيعمل من العشاء ويشرب (5796) بكرة .

(432)

صفة (5787) سوية يمنية (5788)

يؤخذ دقيق وسكر أبيض (5788) . يعقد (5789) جلاب رقيق (5790) أرق (5791) ما يكون ؛ يؤخذ أبيض (5789) مثلث يطبخ عصيدة بلا ملح قوية ويبرد ويجعل في طشت . ٩ ويضرب باليد . ويقلب عليها مغرفة جلاب ولا يقلب (5792) دفعة واحدة بل مغرفة بعد مغرفة وكلما زاد ضربها زادت (5793) رغواتها (5794) إلى أن تأخذ قوام الحريرة الشديدة وتقلب عليها فقاع جرجي (5795) منفوض (5796) . وفي مصر يقبلون عليها أقصا ، فإذا صارت ١٢ مرقه ، تجعل في إناء ضاري مثل أن يكون أثره دبس أو (5797) عسل نخل (5798) ، ويجعلون فيها (5799) سذاب كثير (5800) يربط (5801) جرّاً (5802) وكذلك النعناع وأطراف الطيب (5803) ويجعل في مكان دافئ (5804) ويغطى بغطاء كبير . فإنها تبقى جميعها ١٥ رغوّة . فإذا شربت تنقص (5805) ما فيها فقاع وهي (5806) من أجود المشروبات . ويعرف المدبر (5807) لها مزاجها (5808) بالذوق في الحلاوة والحرارة فإذا طلعت تبخر لها إناء رشاح بعنبر (5809) أو حقّ (5810) يمني (5811) ويجعل (5812) فيه (5813) ويستعمل . ١٨

(433)

صفة أخرى الصفة التي ذكرناها (5814)

ويزاد في ذلك أرزّ قد سلق (5813) ويرمى (5815) فيه فإنه يسير (5816) نوع آخر ٢١ ومنهم (5817) من يطبخها بدقيق الأرزّ والدقيق المثلث / الجيد . وكلما ضربت زادت رغواتها .

(434)

صفة أخرى

- ٣ يؤخذ من (5818) الدقيق من (5819) العلامة (5820) العال قدح ويعصد (5821)
- عصيدة بلا ملح ، وينزل (5822) ويبرد في قصيرة (5823) ، ويسخن ماء ، ويضرب به
- هذه العصيدة في جفنة حتى يرجع في قوام السوق . ثم تأخذ من أطراف الطيب
- ٦ كفايتك (5824) . وهو (5825) السنبل وتبل وحطب قرنفل (5826) وهال وجوزة
- طيب (5827) وبسباسة وفلفل وزنجبيل وزرّ ورد . يُسحق ويُرمَى في هذا المعمول . ويكون
- لكلّ قدح (5828) دقيق أوقيتين (5829) أطراف الطيب . وتسحق مع هذه (5830) الحوائج
- ٩ بأوقيتين نعناع وباقه (5831) سذاب ، نصفها (5832) مضروب (5833) مع الحوائج المذكورة
- ونصفها (5834) الآخر يُرمَى مع السوية (5835) صحيح . ويضاف إليه رطلين ونصف
- عسل نخل (5836) أو قطارة طيبة (5837) وتعمل في (5838) وعاء نظيف وتذوّب فيه نصف
- ١٢ درهم زعفران ، وتعمل الجميع في جرّة ضارية (5839) غير رشاحة ، وتيب (5840)
- وتستعمل ، فافهم (5841) ذلك واعتمده (5841) .

الباب الثالث عشر

في نقوع المشمش

١٥

(435)

صفة نقوع المشمش اللوزي

- ١٨ يؤخذ مشمش لوزي ، يغسل وتقلب عليه ماء (5842) اللينوفر (5843) وماء لسان وقليل
- ماء ورد (5842) ، وتصر عليه قليل / ماء رمان حامض طري ، ويرمَى فيه نعناع . ويخلّى
- 114r بسكر ويخلّى (5844) حتى ينتقع (5845) المشمش فانه نهاية في (5846) حسنة (5847) .

(436) ٢١

صفة (5848) نوع آخر منه (5849)

يؤخذ ماء ورد (5850) ، يخلّ فيه سكر وقليل ماء (5851) . وينقع المشمش (5852) فيه

بحيث لا يتبرأ. ثم يؤخذ المشمش، يحفف دفعة أخرى في وعاء نظيف. فإن التغذية⁽⁵⁸⁵³⁾ أطيب ما يكون وأحسنه.

(437)

صفة⁽⁵⁸⁵⁴⁾ عمل مشمش آخر محشو⁽⁵⁸⁵⁵⁾

- يغسل المشمش⁽⁵⁸⁵²⁾ ويرفع في خرقه قطن ويبست من العشاء إلى بكرة وتصبح تخرج نواه ويُشال الجلاب على النار، وتبل⁽⁵⁸⁵⁶⁾ وزن⁽⁵⁸⁵⁷⁾ نصف درهم زعفران في ٦ ماء ورد نصيبيني⁽⁵⁸⁵⁸⁾ ونصف حبة مسك. ثم يغلى الجلاب ويكون على كل رطل جلاب في الغليان أوقية من ماء الورد غير ماء ورد الزعفران. ويسمط لكل رطل زعفران أوقية لوز يصبغ من⁽⁵⁸⁵⁹⁾ الزعفران⁽⁵⁸⁶⁰⁾ الأول ويرفع ناحية⁽⁵⁸⁶¹⁾. ثم تقطف ريم الجلاب، فإذا أخذ حده في الغليان، يلقى عليه الزعفران⁽⁵⁸⁶²⁾ المذوب ويغلى عليه حتى يتدقق بين⁽⁵⁷⁴⁶⁾ الأصابع⁽⁵⁸⁶³⁾ على كل رطل من الجلاب أوقية خلّ خمر مستقطر من القرعة⁽⁵⁸⁶⁴⁾ والأنبيق، ويغلى عليه ويحرك إلى أن ينعقد فيتزل⁽⁵⁸⁶⁵⁾ من ١٢ على النار ويرش⁽⁵⁸⁶⁶⁾ عليه عشرة دراهم أطراف طيب /، وتحركه⁽⁵⁸⁶⁷⁾ على الأرض حتى لا يعلق على قدر ما يبرد. ثم يؤخذ برنية صيني أو⁽⁵⁸⁶⁸⁾ قيشاني فتغسل⁽⁵⁸⁶⁸⁾ نظيفاً⁽⁵⁸⁶⁹⁾ وتنشف ويرش فيها⁽⁵⁸⁷⁰⁾ المسك والماء⁽⁵⁸⁷¹⁾ الورد، وتبخّر بعود وعنبر ١٥ وتشد⁽⁵⁸⁷²⁾ رأسها حتى⁽⁵⁸⁷³⁾ يأخذ⁽⁵⁸⁷⁴⁾ البخور فيها وتعمل المعمول في برنية وتحم رأسها⁽⁵⁸⁷⁵⁾ بقليل سكر بياض⁽⁵⁸⁷⁶⁾ وترش عليه مسك وماء ورد، وتغطى بخرقة كتان نظيفة⁽⁵⁸⁷⁷⁾ وفوقها⁽⁵⁸⁷⁸⁾ رق⁽⁵⁸⁷⁹⁾ وتربط بخيط وتشال لوقت الحاجة وتعبى ١٨ في⁽⁵⁸⁸⁰⁾ السكردان⁽⁵⁸⁸¹⁾، ويكون طبخه في قدر⁽⁵⁸⁸²⁾ برام⁽⁵⁸⁸³⁾.

114v

(438)

نقوع⁽⁵⁸⁸⁴⁾ مشمش

٢١

- يؤخذ المشمش اللوزي الخراساني اليابس⁽⁵⁸⁸⁵⁾، يغسل وينشر على ظهر منخل في الظل. ثم يؤخذ من ماء لسان⁽⁵⁸⁸⁶⁾ ثور⁽⁵⁸⁸⁷⁾ شامي لكل رطل مشمش رطل⁽⁵⁸⁸⁸⁾ من ماء اللسان⁽⁵⁸⁸⁸⁾ وأوقيتين⁽⁵⁸⁸⁹⁾ ماء ورد ممسك وثلاث أواق سكر عال وأربع ٢٤

- أواق (5890) خلّ خمر (5891) مستقطر ، ويؤخذ لهذا الماء كلّ رطل (5892) ثلاث (5893) أواق حبّ رمان (5894) . ويصنع الجميع في قدر (5895) برام نظيف (5896) مع باقة (5897) نعناع (5898) مربوطة . ثم يغلى عليه ثلاث غليان ، وينزل ويبرد ويصفى من المنخل (5899) . ويؤخذ زبدية (5900) صيني أو (5901) قشاني (5902) . تغسل (5903) وتبخّر بعود وعنبر . ويعبى (5904) المشمش اللوزي الأول المنشور فيها ويقلب عليه هذا / 115r
- الشراب المذكور وتختّم بقليل مسك وماء ورد وتغطى بخرقه كتان وفوقها رقّ يربط إلى وقت الحاجة وتقدم (5905) وحدها أو في سكردان (5906) .

(439)

٩ نقوع (5907) آخر (5908)

- يؤخذ مشمش ، يغسل بماء ورد (5909) إلى أن يزول رمله ووسخه وينشر في الشمس إلى أن يجفّ ويؤخذ له ما يكفيه من الخلّ وتعمل فيه (5910) السكر إذا (5911) حلّيته (5912) ويحطّ عليه (5913) نصف درهم زعفران (5914) وأطراف طيب (5915)
- ومسك وما ورد ما يكفيه . وتدير يدك (5916) في هذا المزاج . وتخلّيه من بكرة إلى (5917) الظهر ، والمشمش في الشمس . ثم تأخذ برنية صيني أو قيشاني ، تغسلها وتنشفها (5918) وتبخّر بعود وعنبر . وتسدّ رأسها حتى يأخذ البخور حدّه . ثم تأخذ (5919) المشمش ، تضعه (5919) في البرنية وتقلب عليه (5920) المزاج وتختمه (5921) بمسك وماء ورد ، ويخلّى (5922) ساعة ويسقى (5923) السكرارج من الماء الحلو الصافي المروّق إن كان في رمضان ، فنجعله (5924) من بكرة إلى الليل (5925) ويؤكل . وإن كان في الإفطار فن
- العشاء إلى بكرة .

(440)

٢١ نقوع (5926) آخر (5927)

- يؤخذ المشمش اللوزي . يغسل بالماء الحلو حتى (5928) يُتقى (5929) رمله (5930) . وينشر على ظهر طبق أو منخل في الظلّ (5931) . ثم يؤخذ (5932) ماء ورد ، ثم (5933) مسك (5934) ويجعل فيه المشمش في وعاء مبخّر بعود وعنبر . ثم يسقى من الخل المستقطر

٢٤

115v من القرعة والأنبيق غمرة⁽⁵⁹³⁵⁾ . وإن لم يكن فخميرة⁽⁵⁹³⁶⁾ أقسما ، ويعمل / عليه من السكر ما يحلّيه . ويختم رأس الوعاء بسكر⁽⁵⁹³⁷⁾ وماء ورد . وتغطّيه بخرقه كتّان ومن فوقها رق وتربطها ويرفع لوقت الحاجة⁽⁵⁹³⁸⁾ .

٣

الباب⁽⁵⁹³⁹⁾ الرابع عشر

في صناعة⁽⁵⁹⁴⁰⁾ عمل أدوية⁽⁵⁹⁴¹⁾ القرف⁽⁵⁸²³⁾

(441)

صفة⁽⁵⁹⁴²⁾ دواء قَرْف

٦

يؤخذ⁽⁵⁹⁴³⁾ زبيب وجبّ رمان وتمر هندي ، ينزع⁽⁵⁹⁴⁴⁾ من حبّه ويدقّ⁽⁵⁹⁴⁵⁾ الجميع في جرن⁽⁵⁹⁴⁶⁾ ومعه نعناع وفلفل وقرقة . ويجعل معه خلّ خمر وزعفران⁽⁵⁹⁴⁷⁾ . ويحرّك بعرق⁽⁵⁹⁴⁸⁾ حاحم ريحان⁽⁵⁹⁴⁹⁾ ، ويطبّب بعود وعنبر ومسك وماء ورد . ينزل عليه بعد الغليان ويشال في برنية ويستعمل وقت الحاجة⁽⁵⁹⁵⁰⁾ .

٩

(442)

صلص⁽⁵⁹⁵¹⁾

١٢

يخَرِّط مقدونس⁽⁵⁹⁵²⁾ ونعنع ويسير سذاب . ثم يضاف إليه قلب جوز وبندق ولوز وفستق وفلفل ودارصيني ومصطكاء وطحينة وزيت وماء ليمون وزعتر⁽⁵⁹⁵³⁾ وكزبرة وكراويا محمّصين وثوم وخلّ . ويخمر فأنّه غاية .

١٥

(443)

صفة⁽⁵⁹⁵⁴⁾ آخر أبيض

١٨

قلب جوز وثوم⁽⁵⁹⁵⁵⁾ ودارصيني وخردل أبيض وطحينة وماء ليمون .

(444)

صفة⁽⁵⁹⁵⁶⁾ دواء قرف⁽⁵⁹⁵⁷⁾

٢١

يؤخذ⁽⁵⁹⁵⁸⁾ زبيب أحمر وسكر بياض وخلّ خمر⁽⁵⁹⁵⁹⁾ وليمون وقليل فلفل

وحامحم⁽⁵⁹⁶⁰⁾ ريحان . فتنزع حبّ الزبيب . ويدقّ ناعماً⁽⁵⁹⁶¹⁾ ويعمل في طاجن على النار . وتضيف إليه السكر مدقوقاً⁽⁵⁹⁶²⁾ ناعماً مع قليل الفلفل ويحرك بحامحم⁽⁵⁹⁶³⁾ ريحان إلى حين⁽⁵⁹⁶⁴⁾ يتهياً⁽⁵⁹⁶⁶⁾ .

٣

(445)

صفة⁽⁵⁹⁶⁶⁾ دواء قرف

٦ / يؤخذ زبيب وحبّ رمان . يدقّ ويعمل على خلّ الخمر . ويصفى ويشال على النار في قدر برام ، ويطبخ بقليل سكر ويحرك بباقة نعناع ومرسين وحامحم⁽⁵⁹⁶⁷⁾ ريحان ويطبخ إلى أن ينعقد . ويعمل عليه لأطراف طيب وفلفل⁽⁵⁹⁶⁸⁾ وزر⁽⁵⁹⁶⁹⁾ ورد وزنجبيل . يدقّ الجميع ويعمل عليه⁽⁵⁹⁷⁰⁾ عند⁽⁵⁹⁷¹⁾ نزوله ويحرك . ويشال ويعمل عليه المسك وماء الورد ويحرك⁽⁵⁹⁷²⁾ .

٦

(446)

صفة⁽⁵⁹⁷³⁾ دواء قرف بديع في الجودة والحسن

١٢

يؤخذ⁽⁵⁹⁷⁴⁾ حبّ رمان جورى أوقيتان . يدقّ في هاون حجر ومعه⁽⁵⁹⁷⁵⁾ أوراق⁽⁵⁹⁷⁶⁾ نعناع مغسول⁽⁵⁹⁷⁷⁾ دقاً جيداً حتى يختلط⁽⁵⁹⁷⁸⁾ . ويسقى أوقيتان ماء ورد بلدي . ويعصر⁽⁵⁹⁷⁹⁾ ليمونتين خضر . ويضاف إلى الجميع نصف أوقية سكر . ويرفع على نار لينة ويحرك حتى يختلط ويدّر عليه عود⁽⁵⁹⁸⁰⁾ قاقلي مسحوق شيئاً⁽⁵⁹⁸¹⁾ يسيراً⁽⁵⁹⁸²⁾ ، ويحرك بعيدان خلاف أو عيدان نعناع حتى ينحلّ⁽⁵⁹⁸³⁾ أجزاءه . ويجعل عليه قليل ماء ورد ممسك ويرفع .

١٥

١٨

(447)

صفة أخرى

٢١ ماء ليمون أوقية وسكر أوقيتان . يرفع الجميع على نار لينة ويحرك بحامحم⁽⁵⁹⁸⁴⁾ ريحان طري⁽⁵⁹⁸⁵⁾ إلى أن ينعقد . يدّر عليه ربع درهم أطراف / طيب⁽⁵⁹⁸⁶⁾ ويرفع .

116v

(448)

صفة (5987) دواء قرف

- ٣ يؤخذ ترنج (5988) ، يقشّر ويخرج حمضه (5989) شعراً (5990) صحاحاً ويدّر عليه السكر ويعصر عليه نارنج وماء لسان ثور (5991) وماء نور (5992) وثلج (5993) وماء ورد وماء خلاف فهو (5994) غاية . فإن (5995) جعلت على هذه الصفة سذاب وقليل من أطراف طيب (5995) . ويغلى عليه (5996) فإنه (5997) مليح وعمل (5998) الكبّاد (5999) كذلك (6000) كالأترنج (6001) ، ويجيء (6002) مليح (6003) .

(449)

صفة (6004) اللعوق

- ٩ ينفع الغثيان والقيء : يؤخذ تراب حائط مطبخ مدخن (6105) ، يقلب عليه ماء ، ثم يزيله (6006) وتقلب (6007) عليه ثانياً ، وترمي فيه قشر الفستق الخارج الأخضر (6008) ويخلّى يوماً ويحرك . ثم (6009) يخلّى (6010) حتى يركد (6011) ، ويؤخذ الماء الرائق الذي على التراب . ثم يقلب عليه (6012) ماء ليمون أخضر وماء ورد بلدي (6013) وماء (6014) حصرم وماء رمان حامض طري وقطر (6015) سماًق وماء زرجون الدوالي . يدقّ ويؤخذ ماؤه ويجعل (6016) في دست ويوضع فيه قطعة سكر بحيث تحلّيه (6017) وترضي حمضه ، ويعقد على نار هادئة حتى يصير في قوام اللعوقات (6018) ويحرك بياقتين (6019) ثلاثة (6020) نعناع كلما ذبلت باقة (6021) تحرك بباقة أخرى (6022) ويستعمل (6023) .

(450)

حب (6024) رمان

- ١٨ ينفع الغثيان لأصحاب (6025) الأمزجة الحارة . ينقع الحب رمان بماء اللينوفر (6026) وماء اللسان (6027) وماء الورد . ويجعل فيه نعناع وسذاب ، ويعصر عليه ليمون / أخضر (6028) ويحلّى بسكر ويشرب ، فإنه أطيب من الفقّاع . إلا (6028) ان (6029) الماء النوفر يرخي المعدة ويضرّ بالجماع . فلا يوافق أصحاب الأمزجة الحارة ، والله (6030) أعلم (6031) .

117r

(451)

صفة (6032) سكر ولحمون

٣ يؤخذ سكر أبيض وماء نوفر وماء لسان وأطراف طيب ، ويعرك (6033) فيه سذاب ونعنع ، ويرش عليه ماء ورد ويبخّر (6034) له (6035) قرابة (6036) بعنبر ويجعل (6037) فيها فإنه أطيب من الفقّاع وأنفع (6037) .

(452) ٦

صفة (6038) حب رمان

٩ ينفع الغثيان عند شرب الدواء ويصلح الفم . يؤخذ حب رمان ، يدقّ دقاً في الهاون ويجعل فيه السكر الأبيض وورق النعناع فإذا أخذ حده من الدقّ رش عليه ماء ورد ممسك ويبخّر بعنبر مرتين (6039) ثلاثة ويستعمل .

(453)

١٢ النارنج

ويؤخذ (6040) النارنج ، يخرج شعيرة (6041) ويطح مثل شراب الحمّاض فإنه ينفع السوداء ويقمع الصفراء ، بالغ في الحسن .

(454) ١٥

صفة (6042) دواء قرف

١٨ يؤخذ الزبيب الصعيدي (6043) ، يغسل بالماء وتشيله فتلفه (6044) في مئزر ليلة . ثم يخرج جميع حبه . ثم يجعل في قدر (6045) يرام على النار ، وتضع فيها شيء من غسل نخل وتأخذ قوامه . ثم ترمي الزبيب فيه وتطبخه حتى يأخذ قوام الجلاب . ثم (6046) تأخذ يسير زعفران وتقلبه بماء الورد الممسك ، وينزل عليه الخلّ ويدقّ نعنع طري / . تستخرج 117v ماءه وتسكبه عليه وقليل ماء نوفر وقليل ماء ورد ويقلب الجميع على الزبيب والغسل ويقد عليه النار برفق (6046) حتى يأخذ قوام (6047) . ثم تنزله عن النار وتضع فيه تنبل (6048) وسنبل (6049) وحطب قرنفل وبسباسة وجوز (6050) وزنجبيل وقلقل ودارصيني وزرّ ورد

ومصطكاء ؛ يسحق الجميع ويخلط (6051) به (6052) وتبخّر البرنية بعود وعنبر وتسدّ فيها ويحطّ (6053) فيها (6053) .

٣

(455)

صفة (6054) آخر

يؤخذ الزبيب السلطي الطيب العال الغليظ منه ، ينقى من عيدانه ويجمع ويغسل بالماء وينشر في الشمس . ثم تنزع حبّه ويدقّ في جرن الفقاعي بخلّ الخمر والنعناع وأطراف الطيب إلى أن يبقى على صفة المرهم . ثم يضاف إليه من السكر ما يحلّيه ، ويعطيه من السكر والماء ورد كفايته ويبخّر برنية بالعود والعنبر ويختم بالمسك والسكر ويرفع لوقت الحاجة .

٩

(456)

صفة (6055) دواء قرف

- ١٢ يؤخذ كمّون كرمانى وكراويا أندلسية من كلّ واحد خمسة (6056) دراهم وأشنان (6057) عصافيري وقرص يماني وقرص (6058) قرون (6059) من كلّ واحد درهم (6060) ، نجم (6061) عراقي وحبّ آس وعفص وجلنار (6062) شامي من كلّ واحد درهم (6063) وزنجبيل (6064) درهم وعود قاقلي ثمن (6065) درهم (6066) وكبابة نصف ١٥ درهم وسكّ (6067) مسك مثلها وبسباسة / وزن درهم وبزر (6068) رجلة درهمين وثمره (6069) فواد . يدقّوا (6070) الجميع ويخلطوا (6071) . ويؤخذ حصرم وإن لم (6072) تكن (6073) أو انه (6074) ، يؤخذ نيمون أخضر ، يدقّ الحصرم ويؤخذ ماؤه ، ويجعل في البرمة . ويغلى . ويؤخذ ربع رطل (6075) سكر بياض ونصف أوقية تمر هندي (6076) ويجعل (6077) في خلّ الخمر حتى ينحلّ فإذا انحلّ يمرس باليد ، ويؤخذ السكر والتمر هندي ، يجعل (6078) في البرمة مع (6079) الحصرم المذكور ، وتقدّ تحته بنار ليّنة إلى أن يغلى ، تجعل فيه الحوائج المذكورة وتصبر حتى تدخل بعضه في بعض . تنزله عن النار وتأخذ طباشير تشتّر (6080) من كلّ واحد درهم وزعفران شعر ونصف درهم . تسحق الجميع ويلقى في (6081) البرمة على البارد وتجعل معهم بزر ريحان وزن (6082) ثلاثة ٢٤ دراهم بغير دقّ (6083) إلى وقت الحاجة (6084) .

118r

(457)

صفة (6085) دواء قرف

- ٣ يؤخذ ماء ليمون وماء رمان حامض طري وماء ورد بلدي وماء حصرم وتمر هندي منقوع ممروس مصفى بخلّ خمر وحبّ رمان أيضاً مدقوق ، يستخرج (6086) ويجعل فيه سكر ، ويجعل على النار ويحرك بباقتين نعن ، ويعمل فيه قطع سفرجل وأطراف طيب
- ٦ ويؤخذ ليمون أخضر مشقق (6087) أربع فلق ، ويحشى فلفل وأطراف طيب ويرمى في الشراب ، ويعقد إلى أن / يأخذ قوام اللعوق (6088) ؛ يستعمله (6089) القرفان فإنه من أجود أدوية القرف. والنعن كلما ذبلت باقته تستعمل أخرى طرية.

118v

(458) ٩

صفة (6090) آخر (6091)

- ١٢ يؤخذ الترنج (6092) ، يقشر ويخرج حمضه (6093) شعيراً (6094) صحاحاً (6095) ويدّر عليه السكر ويُعصر عليه الترنج (6096) وماء لينوفر (6097) وتلج (6098) وماء ورد وماء خلاف (6099) .

(459)

صفة (6100) آخر (6101) ١٥

- ١٨ يؤخذ الزبيب ينقع في (6102) الخلّ الحاذق ليلة ، ويصبح (6103) يصفى ويدقّ ناعماً (6104) ، ويؤخذ العسل مع الخلّ المصفى . يغلى غلياناً (6105) جيّداً (6106) ، ويعقد (6107) ويضاف إليه (6108) الأفاوه (6109) وهو سنبل وتنبل وقرنفل وجوزة (6110) طيب وفلفل (6110) وقرفة أجزاء متساوية (6111) ويحطّ (6112) مع الزبيب (6113) عند نزوله عن النار ويعمل عليه شيء يسير من سذاب .

(460) ٢١

صفة (6114) دواء قرف خاص (6115) من (6116) أجود ما يكون

يؤخذ أوقية حبّ رمان طيب ، يدق في صلاية حجر بأربع (6117) أواق نعن ، دقاً

جَيِّدًا حَتَّى يَخْلُطَ (6118) وَيَسْقُو أَوْقِيَةَ مَاءٍ وَرَدَ بِلَدِي وَيَعَصِّرُ (6119) لِيَمُونَةَ خَضِرَاءَ
وَيُضَافُ إِلَى الْجَمِيعِ (6120) أَوْقِيَةَ سَكَّرٍ وَتَرْفَعُ عَلَى نَارٍ هَادِئَةٍ وَيَحْرُكُ حَتَّى يَخْتَلُطَ ، وَيَدْرَ
عَلَيْهِ يَسِيرُ مِنَ الْعُودِ الْقَاقَلِيِّ (6121) مَسْحُوقٍ مَقْدَارَ رُبْعِ دِرْهَمٍ وَمِثْلُ (6122) عَنَبٍ وَحَبَّةٍ ٣
مَسْكٍ ، وَيَحْرُكُ بَعِيدَانِ خِلَافَ أَوْ عِيدَانِ نَعْنَعٍ حَتَّى تَتَخَذَ أَجْزَاؤُهُ وَيَسْتَعْمَلُ (6123) .

(461)

٦ 119r صفة (6124) دواء / قرف

وَيَنْفَعُ (6125) الصَّدَاعُ (6126) وَالْحُمَّى . يَأْخُذُ تَمْرَ هِنْدِي ثَلَاثَ أَوَاقٍ ، مَاءَ وَرَدٍ
بِلَدِي أَرْبَعَ أَوَاقٍ ؛ يَنْقَعُ فِيهِ (6127) الْعِشَاءُ (6128) إِلَى بَكْرَةٍ (6129) . وَيَمْرُتُ (6130)
وَيَصْفَى مِنْ مَنخَلٍ وَيَعْلَقُ فِي (6131) قِدْرٍ فَخَّارٍ عَلَى النَّارِ ، وَتَعْمَلُ (6132) فِيهِ التَّمْرَ هِنْدِي ٩
الْمَصْفَى وَالْعُودَ وَالْعَنَبَ وَالصَّنْدَلَ الْمُقَاصِيرِي وَثَلَاثَةَ (6133) أَوَاقٍ عَقْدَ (6134)
وَسَكَنْجَبِيلٍ (6135) . وَيَعْلَى عَلَيْهِ حَتَّى يَعْقَدَ (6136) وَيَكُونُ مَعَهُ (6137) قَلِيلَ سَكَّرٍ ، فَإِذَا
انْعَقَدَ تَعْمَلُ فِيهِ (6138) قَلِيلَ الْمَاءِ وَرَدٍ وَيُوضَعُ (6139) فِي بَرْنِيَةٍ مَدْهُونَةٍ وَيُعْطَى . ١٢
وَيُشَالُ (6139) وَيَكُونُ تَحْرِيكُهُ عَلَى النَّارِ بَعُودَ مَرَسِينَ أَوْ حَمَاحِمَ (6140) رِيحَانٍ .

(462)

١٥ صفة (6141) آخر (6142)

يَأْخُذُ حَمَاحِمَ (6143) رِيحَانٍ أَحْمَرَ ، يُنْقَعُ فِي مَاءٍ لِيَمُونِ أَخْضَرَ مِنَ الْعِشَاءِ إِلَى بَكْرَةٍ ،
وَيَمْرُتُ (6144) وَيَصْفَى وَيَعْلَقُ عَلَى النَّارِ فِي قِدْرٍ فَخَّارٍ ، وَتَعْمَلُ فِيهِ السَكَّرَ عَلَى قَدْرِ
الْحَاجَةِ . وَتَعْمَلُ فِيهِ الْعُودَ وَالْعَنَبَ (6145) وَالصَّنْدَلَ الْمُقَاصِيرِي وَقَلِيلَ زَعْفَرَانٍ يَقْتُلُ بِمَاءِ ١٨
الْوَرْدِ الدَّمَشَقِيِّ ، وَيَعْمَلُ عَلَيْهِ وَيَطْبَخُ حَتَّى يَنْعَقَدَ عَلَى النَّارِ (6146) . وَيُوضَعُ (6147) فِي
بَرْنِيَةٍ وَتَسَدُّ (6148) وَتُشَالُ (6149) إِلَى وَقْتِ الْحَاجَةِ .

(463)

٢١ صفة (6150) آخر (6151)

يَأْخُذُ الزَّيْبِيبَ الْأَسْوَدَ ، يَنْقَى مِنْ عِيدَانِهِ وَمِنْ حَبِّهِ بَعْدَ غَسْلِهِ (6152) ، وَيَنْقَعُ
لَيْلَةً (6153) فِي الْخَلِّ وَيَعَصِّرُ مِنْهُ (6154) وَيَدُقُّ فِي الْهَائُونَ (6155) أَوْ الْجُرْنِ (6156) ، ٢٤

- ١١٩v ويدقّ (6157) فيه (6158) النعناع ناعماً (6159) ، ويعمل الخلّ على النار / فيه السكر على قدر الحاجة . وبعد أن تطيب تعمل فيه أطراف الطيب والفلفل والزنجبيل وزرّ ورد وجوزة الطيب والزعفران وماء الورد الشامي (6160) والصندل المقاصيري ، ويقتل اليسر (6161) من الزبدة بخلّ الخمر ، ويعمل عليه بعد نزوله من على النار وتحرك وينزل ويبخرّ الوعاء بعود وعنبر ويشال .

٦ (464)

صفة (6162) آخر (6163)

- ٩ يؤخذ الزبيب الأسود ، ينقى الجافي منه ويغسل وينشف على ظهر منخل ، ويؤخذ دقّه (6164) ويغسل ويدقّ في جرن بنعناع وخلّ . فإذا نعيم بصفى بخلّ مرّات (6165) حتى لا يبقى من الزبيب شيء (6166) فيه (6167) . ويؤخذ قلوب نعنغ أخضر وينقى ورقه من عيدانه ، ويجعل في (6168) قطرميز (6169) ساق (6170) زبيب وساق (6171) نعناع أخضر شيئاً جيداً إلى أن يمتلأ الوعاء (6172) ناقصاً قليلاً ، ويقلب عليه (6173) الخلّ المصفى فيه الزبيب . فإن كان حامضاً تحليه (6174) عليه (6175) بعسل أو دبس على قدر مزاج الإنسان ، ويجعل فيه شيء (6176) من أطراف الطيب والزنجبيل ، ويرفع ويستعمل بعد (6176) ستة أيام أو سبعة . ومن أراد أن يعمل فيه ورق ورد نصيبيني (6177) إن كان زمانه (6178) كان حسناً .

(465)

١٨ صفة (6179) آخر (6180)

- السياقة (6181) سياقته (6182) ويقلب عليه خلّ ساذج (6183) يُحلى (6184) بأيّ نوع أردت (6185) ، وهذا النوع لا يكون فيه (6186) زبيب مدقوق .

٢١ (466)

آخر (6187)

- ١٢٠r يؤخذ زبيب جوزاني (6188) نجعل في القطرميز والنعناع كما ذكرنا / أولاً ، ويجعل عليه خلّ خمر محلى ، وأطراف طيب وقلب فستق فإنه يجيء مليحاً حريفاً .

٢٤

- ٣ يؤخذ رطل عسلٍ نحلٍ ورطل خلٍّ خمر عتيقٍ ورطل زبيبٍ جوزاني⁽⁶¹⁹⁰⁾ عال ،
 يقلع عجمه ويدقّ دقًّا جيّدًا ويعلق العسل على النار في دست نحاسٍ أحمر ويغلي غليانًا
 جيّدًا ، ويضاف⁽⁶¹⁹¹⁾ الزبيب⁽⁶¹⁹²⁾ للعسل⁽⁶¹⁹³⁾ ، ويسقى بالخلّ وهو⁽⁶¹⁹⁴⁾ يغلي ،
 إلى أن يفرغ الخلّ⁽⁶¹⁹⁴⁾ وينزل⁽⁶¹⁹⁵⁾ عن النار . ثم يؤخذ أوقية قرنفل وأوقية
 زنجبيل ونصف أوقية فلفل ونصف درهم عود وباقتين⁽⁶¹⁹⁷⁾ نعناع وباقية سذاب ،
 يفرموا⁽⁶¹⁹⁸⁾ وتدقّ⁽⁶¹⁹⁹⁾ الحوائج يجعلوا عليه ويطيّب بماء الورد ويشال والله⁽⁶²⁰⁰⁾
 أعلم⁽⁶²⁰¹⁾ .

٩

الباب الخامس عشر

في عمل الخردل اللطيف والحارّ والحريّف⁽⁶²⁰²⁾

١٢

- يؤخذ الخردل فينقى⁽⁶²⁰³⁾ ممّا فيه من دقّ وسوس⁽⁶²⁰⁴⁾ وعيدان وغير ذلك . ثم
 يُلقي⁽⁶²⁰⁵⁾ في الهاون⁽⁶²⁰⁶⁾ ، ويدقّ دقًّا ناعمًا . فإن لم تقدر⁽⁶²⁰⁷⁾ على⁽⁶²⁰⁸⁾ دقّه ،
 فألق معه قطعة قطن فإنّه يندقّ⁽⁶²⁰⁹⁾ سريعًا . فإذا اندقّ فألق⁽⁶²¹⁰⁾ عليه من الجوز مثله
 ودقّه أيضًا⁽⁶²¹¹⁾ ، وصبّ⁽⁶²¹²⁾ عليه من الخلّ ما تريد وصقّيه⁽⁶²¹³⁾ بمنخل⁽⁶²¹⁴⁾ .
 فإنّه يخرج لك أبيض من الزبد⁽⁶²¹⁵⁾ رغوة لا غير ذلك . فألق فيه الملح وقربه⁽⁶²¹⁶⁾
 واعمل من الباقي شيئًا⁽⁶²¹⁷⁾ بزبيب⁽⁶²¹⁸⁾ مدقوق . وإن شئت / نخلّ سكر⁽⁶²¹⁹⁾ وإن
 أحببت تدقّه⁽⁶²²⁰⁾ . ثم تجعله في إجانة صغيرة وتصبّ عليه من الماء ما يعجنه . ثم
 تستقبل به الريح وتضربه باليد ، ولا⁽⁶²²¹⁾ تزال⁽⁶²²²⁾ تضربه حتى يبيض . فإذا أبيض
 فاعمد⁽⁶²²³⁾ إلى الجوز مع شيء من الملح ، فاعجنه بخلّ طيّب وصبه فيه وتقطّع⁽⁶²²⁴⁾
 ما تعلق⁽⁶²²⁵⁾ من الزبد⁽⁶²²⁶⁾ والرغوة إلى إناء آخر . واعمل من الباقي شيء بزبيب
 وسكر وغير ذلك . وإن أحببت أن تعجنه بعد دقّه قرصًا وتلصقه في طيفور⁽⁶²²⁷⁾ .
 وتدّرّ عليه رمادًا⁽⁶²²⁸⁾ وتغسله بالماء مرّات⁽⁶²²⁹⁾ حتى ينظّف . فإنّه يخرج منه ماء

٢٤

وسخ (6230) متغير اللون مر (6231) . ثم افعل بالوجه الآخر مثل ذلك . ثم ألقِ عليه الجوز المدقوق واضربه (6232) ضرباً (6233) منكراً (6234) . ثم التقط ما يعلوه من الرغوة (6235) والزبد (6236) ، فإنها (6237) يخرجان (6238) بالضرب (6239) وكثرة (6240) الجوز . واعمل من الباقي شيء بزيب (6241) وسكر (6242) أو ماء الرمان أو غير (6243) ذلك (6244) على ما تحب (6245)

٦ (469

آخر (6246)

تنخل (6247) من الخردل المدقوق نصف رطل ، تضعه (6248) في (6249) قصعة (6250) ، وترش عليه قليل ماء ، ويعجن حتى (6251) يرخي (6252) دهنه وتخرج مرارته ويوضع (6253) في زبدية ، ويجعل (6254) عليه نصف رطل خلّ ونصف (6255) رطل عسل نخل ودرهم ونصف زنجبيل ودرهمين ونصف ملح . ثم يصفى ويوضع (6256) في سكرجة (6257)

٩

١٢

(470

صفة صباغ (6258) يؤكل به السمك الطري

يؤخذ ماء البصل والكراث (6259) والكزبرة (6260) الرطبة (6261) . ومن خلّ الخمر والماء العذب والملح بقدر الحاجة / ، ومن الزبيب (6262) . فيجمع ذلك في قدر ، وتجعل في تتور مع السمك إلى أن ينضج (6263) وينشف (6264) من (6265) حرارة (6266) النار (6267) أكثر ما في القدر ، ولا يبقى في القدر إلا قدر رطلين أو أقل . ثم يؤخذ كراويا وانجدان (6268) وزعر (6269) وفلفل ودارصيني وسذاب مقطّع وكزبرة رطبة . تجمع هذه الأباذير اليابسة وتنعمها . ودقها (6270) دقاً . وتعجنها بثلاث (6271) وعشرين جوزه مع زيت (6272) وملح (6273) بقدر الحاجة . وأسنان (6274) ثوم (6275) مهرشة (6276) عجناً بالغاً . ثم تبسطها في (6277) قدح (6278) وتبخره (6279) بجمرة (6280) قد رش (6281) عليها زيتاً . ثم تكب (6282) القدح عليها دفعات عدة (6283) حتى تشبعه بخوراً (6284) . وليكن في الوقت الذي يفرغ (6285) فيه (6286) من عمل السمك . ثم

١٥

١٨

٢١

٢٤

تأخذ هذه الأباذير المبخرة (6287) فتعملها في قنينة (6288) وتضيف إليها خللاً حاذقاً ،
 وقده مطبوخ ويضرب ضرباً بليغاً (6289) . ثم تشوي (6290) السمك في التَّنُور . ثم تخرج
 ويعمل في صحن . ثم تصب (6291) . وتكون قد عملت في القنينة (6292) ورق سذاب ٣
 ونعناع وزعتر (6293) ، وإن شئت تنعمه (6294) فيه .

(471)

صفة (6295) آخر (6296) تنقع فيه السمك الطري والمقلو ٦

يعجن الخردل (6297) المسحوق بماء بارد ، ويجعل (6298) في صحن ويبسط فيه ،
 ويغسل بالملح والرماد والماء الحار . ثم يصفى (6299) من ذلك الصحن بعد إحكام غسله .
 ثم يؤخذ مقل (6300) وزن الخردل / وجوز مدقوق ، فيجعل مع الخردل ويضرب في 121v
 الحجر ويجعل منه (6301) خردلاً على جري (6302) العادة ، ويجعل فيه (6303) قدر
 سكرجة خلّ خمر ويجعل معه كراويا وفلفل وزنجبيل ودارصيني وسذاب مقطع
 وأسنان (6304) ثوم (6305) وانجدان ، الجميع مسحوق ، وكزبرة يابسة مسحوقة (6306) أو ١٢
 رطبة (6307) مقطعة . وترص (6308) السمك الطري المقلو في الجحامات وتصبّ عليه هذا
 الصباغ مع شيء من الزيت وتنثر (6309) عليه (6310) ورق السذاب المقطع وتدعه حتى
 يأخذ الطعم . ثم يقدم ويؤكل بالفجل المقشر (6311) فهو (6312) لذيق (6313) . ١٥

(472)

صفة (6314) آخر (6315) يؤكل به السمك المقلو المالح وينقع (6316) فيه فيطيب جداً
 يؤخذ كفّ زيب منزوع (6317) العجم ، ينقع في خلّ خمر ساعة . ثم يلقى في ١٨
 الحجر وتنعم سحقه . ثم يجعل معه أسنان (6318) ثوم (6319) مسحوق وتضيف إليه
 سكرجة خردل معمول بالجزر والخردل . ثم يضاف إليه شيء من انجدان (6320) والكزبرة
 اليابسة والدارصيني والأنيسون (6321) من كلّ واحد نصف درهم أو أكثر ، على قدر ٢١
 السمك في الجحامات . ثم تضرب هذه الأباذير (6322) مع الأمياه (6323) المصبوغة وشيء
 من الزيت في قنينة (6324) ضرباً بالغاً ويضاف إليها رؤوس النعناع والكرفس
 والكزبرة (6325) الرطبة (6326) . فإذا انحكم صبيته (6327) على (6328) السمك ٢٤
 وتركته (6329) ساعة ويقدم (6330) .

(473)

صفة (6331) آخر (6332) للفرايج

- ٣ يؤخذ من / الفلفل والكزبرة ودارصيني وقرنفل والكرابيا والزعر (6333) من كل 122r
واحد أوقية ، يدق الجميع وينخل (6334) ويؤخذ خردل وجوز مدقوق (6335) وشيء من
ملح فيذاب بماء الزبيب والحب رمآن ويخلط مع (6336) ذلك من الأباذير المدقوقة بقدر
٦ الحاجة ، ويجعل (6337) منه على الفرايج (6338) المقطعة (6339) مع فرشة لحم (6340)
صدور (6341) ، وعليها تلك (6342) الأعضاء (6343) . ويصب عليها الصباغ ،
ويتزل (6344) حتى يأخذ طعمه ويقطع عليه خيار (6345) غص (6346) قد قشر (6347) ،
٩ وشيء من أوراق طرخون (6348) مقطوع ، وبيض مصلوق (6349) قد شقق لطفاً ،
ويبسط (6350) تحته ريجان يعني (6351) تحت الصحن .

(474)

١٢ صفة (6352) آخر (6353)

- يتأدم (6354) به على المائدة مع سائر الطعام ، يهضم (6355) ويصرف الرياح ويقطع
البلغم . يؤخذ من الجوز المقشر أوقيتان (6356) ، يسحق في الحجر ويربب (6357)
١٥ برغوة (6358) الخردل المستخرج المطيب (6359) بالخل والعسل بلباب (6360) الخبز ،
ويجعل فيه يسير من الملح ويجمع (6361) في زبدية ، ويقطع على وجهه ورق السذاب ،
ويقطر (6362) عليه زيت (6363) ويجعل (6364) عليه يسير من الملح ويقرب (6365) .

١٨ (475)

صفة (6366) آخر

- ٢١ يؤخذ الخردل المعمول فيذاب (6367) بعصارة زبيب مدقوق مصفى (6368) وسن
ثوم (6369) مدقوق . ثم يجعل فيه زعر (6370) وخولنجان ومحرث (6371) وكمون وكزبرة
يابسة وشيء من أنيسون (6372) . ثم يخلط (6373) ويصب على سمك مالح . ثم يقطع
على (6374) ذلك (6375) السذاب الطري والكرفس حتى يأخذ طعمه .

(476)

صفة (6376) آخر (6377) للسّمك

122v / يؤخذ (6378) خلّ خمر وكرفس وسذاب وزعتر (6379) ونعنع (6380) وفلفل وكمّون ٣ وكراويا ودارصيني وملح.

(477)

صفة (6381) صباغ (6382)

٦ يكسر ضرر (6383) السمك إذا أكل معه . سنبل وقرنفل وقرفة وجوز بوا (6384) ومصطكاء من كلّ واحد وزن (6385) درهم ، يسحق (6386) الجميع ويذاب بخلّ ومري (6387) عتيق (6388) متساويين (6389) ويؤكل به (6390) السمك (6391) الطري (6392) .

(478)

صفة (6393) آخر (6394)

١٢ يهضم السمك ويزيد في الباه ويحرك الجاع . يؤخذ زنجبيل ودارصيني درهمين (6395) وناخواه (6396) ومحروث (6397) من كلّ واحد درهم وملح السقنقور (6398) درهمان (6399) ؛ يسحق (6400) الجميع ويذاب بماء المري (6401) وماء البصل ١٥ ويصطنع (6402) به (6403) .

(479)

صفة (6404) آخر (6405)

١٨ يمنع من استحالة السمك . زعتر (6406) يابس وكزبرة يابسة وزعفران (6407) وكراويا من كلّ واحد درهم ؛ يسحق الجميع (6408) وينخل ويذاب بخلّ الأسمر (6409) عال (6410) ويصطنع (6411) به (6412) .

٢١

(480)

صفة (6413) آخر (6414)

٣ يفتق الشهوة . يؤخذ (6415) خردل (6416) ، سنبل وقرنفل وزنجبيل ودارصيني وفلفل وكراويا وكزبرة (6417) وكمون ؛ يدق وينخل ويذاب بعسل وخل (6418) ومري (6419) ويصنع به .

(481) ٦

صفة (6420) خردل آخر

٩ ينفع الرطوبات والرياح الباردة وأوجاع المفاصل والحشاء (6421) الحامض . يؤخذ خردل شامي جيد رطل ، يدق وينخل (6422) ورطل (6423) زبيب أسود ينزع ويدق (6424) . ثم يصب عليه ربع قسط خل حاذق جيد ، ثم يمرس (6425) الزبيب مرساً (6426) جيداً / ويصفيه ويعزله (6424) . ثم يصب عليه (6427) الخردل 123r وسكرجة (6428) عسل نخل (6429) ودرهمين (6430) زعر (6431) ، ويلقى فيه . وإن أحبت (6432) أن تطيب رائحته فاجعل (6433) فيه نصف درهم سنبل .

(482)

١٥ صفة (6434) آخر (6435)

١٨ يؤخذ خردل وشيء من فلفل ، يدق (6436) وينخل (6437) جيداً (6438) ويلقى عليهما ماء ، يعجن به (6439) ويترك حتى يختمرا (6440) . ثم (6441) يصيرا في هاون ويسحقا ساعة طويلة مع قليل ملح ولوز مسحوق . فإذا أحبت (6442) دقه (6443) كله أو استعمله (6444) .

(483)

٢١ صفة (6445) للحضر والسفر

تأخذ من الخردل ما أردت (6446) وتلقي عليه (6447) من (6448) الماء ما (6449) يغمره (6450) ودعه ليلة . ثم نحّي (6451) ماءه واغسله ثلاث مرّات . ثم دق نصفه

واستخرج رغوته بمنخل حتى لا يبقى فيه شيء من الرغوة وألقى (6452) عليه قليل ملح وجفف (6453) النصف الآخر فإذا (6454) جفّ (6455) دقّه (6456) حتى ينشف ولا يبقى فيه نداوة . ثم ألقه في الرغوة التي استخرجتها (6457) واعجنه بها حتى يبقى كبة . ثم جففه (6458) فإذا جفّ فارفعه فإذا أردت أن تأكل منه شيئاً (6459) ألق عليه الخلّ والسكر والخردل (6460) المدقوق (6461) فإنه أشدّ (6462) ليياضه (6463) وأطيب لعذوبته (6464) .

٦

(484

صفة (6465) آخر (6466)

يؤخذ الخردل ، يدقّ ناعماً وينخل بمنخل (6467) حواري . ثم يعجن في جفنة (6468) ويكون عجينه (6469) يابساً (6470) ويلين (6471) بعد ذلك قليلاً قليلاً (6472) . ثم ترشّ (6473) عليه ماء حارّاً . ثم تدلك بالراحة (6474) دلكاً شديداً حتى ترفع له رغوّة مثل الصابون (6475) ، اطرح فيه قليل الملح الاندراي / وقليل خلّ . ثم يحمل عليه ماء بارداً ويكون اليد في جوف الجفنة من داخلها قليلاً قليلاً والماء يصبّ عليه وليكن (6476) بارداً جداً . ثم يخرج ويتركه ساعة فإنه يوغى (6477) ويرتفع له نفاخات ترشّ عليه (6478) الماء قليلاً قليلاً حتى يسكن . ثم يؤخذ له فوق الماء بالراحة ويجعل في إناء حتى يخرج مثل البرد (6479) فإن أردت نجعل فيه سكرًا أو طيباً وعسلًا فافعل (6480) .

١٥

الباب / السادس عشر

CB 64v

في الصلوصات

١٨

(485

صفة صلص

تفرم البقدونس فرماً يسيراً ، وتفرم عليه يسير من (...) (6481) وسذاب ، ويدقّ في الجرن إلى أن يصير كالمرهم . ثم يعصر ماؤه . ثم تحمّص له الكزبرة والكراويا ، وتحمّص (6482) له قلب البندق ، ويدقّ ويستعمل له أطراف الطيب مع القرفة والزنجبيل وزرّ الورد . ثم تخلط الطحينة بالزيت الطيب ويضاف إلى هذا الصلص قليل من ماء الليمون وخلّ

٢١

الخمر وتقتل الطحينة بالزيت وبعده قلب البندق وبعده الكزبرة والكراويا ، وبعد ذلك تدقّ السمّاق وينخل ويضاف إليه الخواثج البقل الذي دققته والسذاب والنعنع . وإن كان ناقص حموضة زاده خلّ وحاجة زيت على قدر⁽⁶⁴⁸²⁾ ما يشال على اللقمة ويشال في وعاء مدهون ، وتحتز على غطائه بخرقه من فوقه بعد ختمه بالزيت الطيّب .

(486)

٦ صلص بماء حصرم

يؤخذ ماء حصرم ويدقّ قلب البندق دقّاً ناعماً وثوم وكزبرة يابسة وفلفل وقليل شعير وسذاب ، ويسقى بماء الحصرم قليلاً قليلاً / ويدق حتى يبقى قوام الصلص .

CB65r

٩ (487)

آخر

يؤخذ ماء حصرم أخضر ، يجعل فيه يسير ملح ، وتدقّ قلب جوز ناعماً وتجعل فيه أبناراً حارة وثوم .

(488)

آخر

١٥ يؤخذ بقدونس وسذاب والطرخون والكرفس (...) (6483) ويدقّ ناعماً في جرن مثل المرهم . ثم أنه يعصر من مائه عصراً جيّداً . ثم يؤخذ ماؤه الذي يخرج منه ، يقب عليه الخلط ، ثم يؤخذ الجوز ، يحمّص قلبه ويخرج من قشره ، ويدقّ دقاً ناعماً حتى يلعب في دهنه ويحمّص له شيء من كراويا ، وتدقّها ناعماً ويرمي عليه أطراف الطيب المدقوق ، ويجبل بزيت وطحينة شيء يكفيه . فإن كان لتركي فاستعمل فيه الثوم ، وإن كان لبلدي فلا تستعمل ثوماً ، وإن اشتهيت أن تضاف عليه خللاً افعل ، وإلاّ يعمل في زبدية وزن درهمين ملح ويعصر على الليمون حتى لا يتمرّر . وإن كان أيام الكبّاد فتعصر كبّاداً مع الليمون وتضيفه على ذلك المزاج ، وترمي البقدونس والخواثج عليه . وزده ملحاً يسيراً وزيتاً . وإن كان أيام لوز فقشّره من القشرة البرّانية وارميه عليه ، وحركه تحريكاً جيّداً وشيله في قطرميز أو برنية ، واختمه بالزيت الطيّب وغطّيه لوقت الحاجة .

٢٤

(489

CB 65v / صلص محلى

- ٣ يؤخذ زبيب جوزاني ، يقطع من حبّه (6484) ويستخرج بالخلّ ويحمّص قلب اللوز والبندق والفسق ويدقوا بعد التحميص في الهاون حتى يخرج دهنهم ويرمى على ذلك الخلّ المصفى (6485) ، ثم (6486) يؤخذ (6487) أطراف الطيب كامل ، يصحن في جرن الفقاعي بالخلّ كما يصحن الفلفل ويرمى عليه ويؤخذ شيء من خميرة العطار ، تدقّ ٦ وتنخل وتدّر عليه ، ويقتل (6488) شيء من زعفران بمسك وماء ورد ويعمل عليه ، ويحرك تحريكاً جيداً . ثم يتبخّر لهذا الصلص (6489) برنية أو قطرميز بعود وعنبر ويغمّ رأسه ساعة . ثم تعمل الصلص (6490) في الوعاء ويختم ويشال لوقت الحاجة . ٩

(490

صفة صلص آخر خاص

- ١٢ يؤخذ قلب اللوز المسموط ويخرج من قشره ويوضع على الحجر ويهرس بماء الليمون مراكبي إلى أن يبقى كالمرهم ، ويتزل عليه الزنجبيل المطحون وجوزة (6491) الطيب أيضاً مطحونة ويخدم في الجرن خدمة جيدة حتى يبقى مثل المرهم . فإن كان هذا الصلص ١٥ للعوام يضاف / إليه من السكر ما يحلّيه ، وإن كان للترك فيضاف إليه الثوم (6492) المزيت (6493) بالزيت (6494) . 124r

(491

صفة (6495) الصلص الكاملي

١٨

- ٢١ يؤخذ قلوب الأرنج ، يخلّى في ماء حلو ويؤخذ منها جزء ويدقّ في جرن الفقاعي ويؤخذ وزنه (6496) بقدونس (6497) ومثله (6498) ريحان (6499) ترنجي ، يدقوا مثل ذلك ويخلطوا ، ويدّر عليهم ملح اندراني مسحوق ويعصر عليهم ليمون أخضر كفافينهم ويعبى (6499) في قناني (6500) ويختم بالزيت الطيب ، ويكون كلّ قنينة زجاج ٢٤ لمائدة (6501) واحدة . ويدّر عليه يوم استعماله خولنجان وزنجبيل وقرنفل وفلفل ليطيب طعمه . ومن الناس من يستعمله بلا أفاوه (6502) .

(492)

صفة صلص مبرد

- ٣ لالتهاب المعدة ، مقوي (6503) لها ، معين على الهضم ، مقوي (6504) للأحشاء ،
مقطع للبليغ المزج من المعدة ، مقطع (6505) لحدة الدم ووجهه ، مسكن لغليانه ، مطفي
لغلظه (6506) ، قاطع لما يتولد من السوداء (6507) ويطيّب النكهة ويحسن اللون . يؤخذ
٦ ريحان ترنجي نصف رطل وورق بقدونس منقى من عيدانه رطل . يدقّ كلّ منهم بمفرده
في جرن حجر بيد من خشب . ثم يوزن الجميع ، ويخلط ويضاف إليهم ملح اندرافي بقدر ما
يظهر طعمه فيه . ثم يعصر عليه ماء ليمون أخضر خمسة أرتال . ثم يخلط الجميع خلطاً
٩ جيداً ، ويوضع في إناء مدهون أملس ويستعمله (6508) مع الطعام ، ويضاف إليه (6509)
أيضاً نصف رطل خميرة ورد ومثقال زعفران ، فهو نافع إن شاء الله تعالى (6510) .

(493)

١٢ صفة (6511)

- سمّاق وكزبرة يابسة وكراويا ويندق محمّص وفلفل وقرفة لفّ وزعتر وزيت طيب / 124v
وطحينة وبقدونس وثوم (6512) ولحون وزرّ ورد ودار فلفل وزنجبيل ودارصيني ونعنع
١٥ وقليل سذاب (6512) وأطراف طيب ؛ يدقّ الجميع ويحعلوا (6513) في الزيت والطحينة
والليمون ويخمر ويؤكل .

(494)

١٨ صفة (6514) صلص يؤكل به السمك المقلي المملوح (6515) وغير ذلك

- يؤخذ من الزبيب الطيّب رطل واللوز المسموط (6516) رطل . يدقّها إلى أن
ينعما (6517) ، ثم يؤخذ من (6518) الخردل العكاوي ثلاث أواق وتمرس (6519) الخردل
٢١ بنصف رطل خلّ خمر مرصاً جيداً حتى يخرج خاصّيته في الخلّ ، ويرمى التفل . ثم
يلقى على الزبيب (6520) واللوز المدقوقين . ثم (6521) يؤخذ من الثوم الطيّب نصف أوقية ،
يقشّر ويدقّ ويغلى في زيت طيّب إلى أن يأخذ حدّه . ثم يلقى عليه من البندق المحمّص
٢٤ ثلاث أواق وقلب الجوز كذلك بعد دقّ الجميع . ثم يضاف إلى الأوّل ، ويضاف إليهم

رطل خلّ خمر . ثم يُلقى عليهم إلى أن يرجع لهم قوام ثخين فيؤخذ⁽⁶⁵²²⁾ درهم زعفران وزنجبيل وقرفة ولفل وخنولجان⁽⁶⁵²³⁾ وسنبل طيب⁽⁶⁵²³⁾ من كل⁽⁶⁵²⁴⁾ درهم .
تسحق هذه الحوائج ويضاف إلى الصلص مع قبضة ننع⁽⁶⁵²⁵⁾ وثلاث اواق عسل^٣ نخل⁽⁶⁵²⁶⁾ ويرفع ويؤكل به السمك فهو غاية في الجودة .

(495)

٦ صفة⁽⁶⁵²⁷⁾ آخر

حوائج البقل . يخرط ناعماً ، ثم يؤخذ لوز مسموط ، يدقّ مع الحوائج البقل ناعماً ، ويدقّ الثوم⁽⁶⁵²⁸⁾ الرأس معهم . ثم يلقى عليهم فلفل وكراويا وزعتر وقرفة / 125r
وزعفران قدر الحاجة . ثم يلقى عليه من الخل الطيب ما يغمره . ثم يوضع على النار إلى أن ينقص الخلّ ، فتعصر عليه من الليمون قدر الكفاية ، وتقطعّ عليه من الليمون المالح ، ويرفع ويؤكل به السمك .

١٢ (496)

صفة خردل

يؤخذ قدح خردل ورطلين⁽⁶⁵²⁹⁾ أو رطل قطارة⁽⁶⁵³⁰⁾ ونصف رطل خلّ⁽⁶⁴⁰⁰⁾
١٥ وثلاث أواق زبيب ومثلها عَنَاب ومثلها لوز وأوقية أطراف طيب ونصف مثقال زعفران وربيع وثمان كافور ، يدقّ الخردل وينخل مرّتين ويعجن بالماء عجناً يابساً . ثم تبّله⁽⁶⁵³¹⁾ في الماء ساعة وهو مثل العجين قرصة . ثم تغسله وتحلّه بيديك سبعة أفهام⁽⁶⁵³²⁾ . ثم تجعل عليه الخلّ ، وتدوّبه وتمرته جيداً حتى يرجع كأنه الطحينية . ثم ١٨ تصفيه من الغربال وترمي تفله . ثم تستخرج تفله بقليل خلّ وتصفيه عليه . فإذا صفيته⁽⁶⁵³³⁾ جعلت عليه القطارة وحركته بيديك إلى أن يختلط . ثم ترمي عليه العَنَاب وتحركه ، وترمي الزبيب وتحركه ، وتسمط اللوز وتقرّشه وتشقّقه⁽⁶⁵³⁴⁾ نصفين ، وتخلط ٢١ وتدقّ أطراف الطيب وتخلطه ، وتضرب الجميع وتفرغه في قطرميز أو زبدية⁽⁶⁵³⁵⁾ . ثم تقلي السمك⁽⁶⁵³⁶⁾ المشقوق بعد أن تبّله يومين⁽⁶⁵³⁷⁾ وتقطعّه بعد تقشيريه وتقلّيه إلى أن ينضج . ثم تبرده وتجعل في الخردل الزعفران وتخلطه / 125v
٢٤ ثم تجعله على السمك فإنه غاية .

(497

آخر

- ٣ يؤخذ بقدونس . يخرط ويدقّ ويعصر ماؤه ويفرم⁽⁶⁵³⁸⁾ له شيء من سذاب ونعنع . ثم يخلط بالبقدونس وتحمّص الكزبرة والكراويا وقلب الجوز والبندق واللوز فيسط⁽⁶⁵³⁹⁾ ويصنع بزعفران . ثم يقتل الطحينة بماء الليمون والخلّ وينزل عليها الزيت
- ٦ الطيب وقليل من الخردل وشيء من الثوم المصلوق المقلي . وتخلط الحوائج بعد دقّهم بجرشاً ، واللوز منصّف على وجهه إذا عبّيته⁽⁶⁵⁴⁰⁾ ، وتجعل عليه السماق وأطراف الطيب والزيت الطيب والنعنع وزرّ الورد . يخلط جيداً ويعبّي في وعاء مدهون أو زجاج .
- ٩ ويختّم بالزيت الطيب ، ويشال لوقت الحاجة . وإذا عبّي في الصحن جعل على وجهه قلب الفستق المكسر وزرّ الورد واللوز المصبوغ ويزاد من الزيت الطيب ويقدم .

(498

١٢ صفة (6541) آخر

- يؤخذ حاحم الريحان ، تفرم وتدقّ ومعه⁽⁶⁵⁴²⁾ السذاب أو النعناع بعد فرمه . وإن خرط السذاب بلا فرم كان أحسن ، وبندق محمّص ؛ يدقّ مع قلب لوز مسموط وكزبرة
- ١٥ محمّصة وكراويا وفلفل وكمّون / وقرفة . يدقّ الجميع والزيت والطحينة والليمون 126r الأخضر ؛ يعصر على حصة⁽⁶⁵⁴³⁾ من ملح ويصفّى عليه ويجعل⁽⁶⁵⁴⁴⁾ ويشال .

(499

١٨ صفة (6545) آخر

- يؤخذ حوائج بقل وسذاب ونعنع يغسلوا ويفرموا ويدقّوا ناعماً ويجعلوا في زبدية . ثم يؤخذ قلب بندق محمّص مهّرش وكزبرة وكراويا محمّصين⁽⁶⁵⁴⁶⁾ مدقوقين⁽⁶⁵⁴⁷⁾ وفلفل وزنجبيل وقرفة لفّ وزرّ ورد وأطراف طيب . تدقّ الجميع ناعماً ويؤخذ السماق ،
- ٢١ يذبل⁽⁶⁵⁴⁸⁾ ويدقّ ناعماً وينخل ويشال في وعاء . ويعصر الليمون الأخضر على حصة ملح ويصفّى من مصفاة على السماق المدقوق المصوّل ، ويدار في الجرن ويعمل عليه
- ٢٤ الزيت الطيب كفايته ، وترمي عليه بقية الحوائج وقليل كمّون ، ويجعل⁽⁶⁵⁴⁹⁾ ويشال في

وعاء مدهون. وإن شئت يجعل فيه ثوم مقشور مدقوق بزيت وملح وخلّ وزيت فإنه طيب (6550) يجيء (6551) ويقيم زماناً.

٣

الباب السابع عشر

فما يعمل من الألبان من الكوامخ والحاجق والكبر والزعر والبيراف وغير ذلك

(500)

٦

كامخ للذيد

126v

يؤخذ الخبز إذا برد فيكسر كسراً، ويجعل في جرة جديدة مطبق بورد التين / الأخضر حتى تمتلئ الجرة، وتسدّ رأسها وتكبها على رأسها وتترك (6552) عشرين يوماً وأكثر حتى يعفن. ثم أخرج الخبز وهو عفن وافرده من الورق وجففه (6553) ويعجن له خبز فطير مثله ويكبر (6554) محله وتبسطه رقاقاً وتخمّر حتى يخمر. ثم تجففه أيضاً فإذا جفّ الفطير كالعفن (6555). ثم دقّ العفن والفطير واعجنه بلبن حليب بارد، واجعله في وعاء ويكون قد جعلت في الوعاء قليل من الزيت الطيب. ثم يترك (6556) في الشمس ثلاثة أيام فإذا كان اليوم الرابع اعجنه باللبن الحليب حتى يقوم فيه العود فلا يقوم من شجر التين مقشّر. ثم دعه في الشمس ليلاً ونهاراً ويحرك بكرة وعشياً إلى أن يستوي في الشمس وإذا عجنته في اليوم الرابع اعمل فيه الملح فإنه غاية.

١٥

(501)

صفة (6557) كامخ آخر

يؤخذ ربع قح طيب زريع (6558). ثم تسلقه سلقاً خفيفاً. ثم تخرجه من الصليق / فينشر (6559). فإذا جفف أتركه في دست. ثم اقلبه جيداً. ثم بعد ذلك اطحنه جريشاً. فإذا طحنته فاعزل منه الدقيق ناحية والدشيش ناحية، ويؤخذ الدقيق يعجن عجناً شديداً ويعمل كيباً (6560)، وتتركهم يحفّوا وتنقيهم وتجعلهم في حبل في الشمس / حتى ييسوا ويصير كالأكسير وتسميه العامة قنة. ثم تأخذ الدشيش الذي عزلته فتجعل في

٢١

127r

وعاء ضيق الفم واسع الجوف كالملط، ويجعل عليه غمره وفوقه يسير لبن حليب . ثم يرمى فيه ثلاثة أعواد تين . ويترك بعد ما يغطى رأسه برق عشرة أيام . ثم تفتح وتخط يدك فيه فإذا وجدته يابساً فزده لبناً أو (6561) فاتركه . ويؤخذ عنه ذلك كبة من القمئة تكسر فيه ويغطى بالرق وينقب (6562) ويشال منه أعواد التين ويخط في ذلك النقب (6563) عود تين جديد طويل يبلغ إلى أسفل الوعاء . ثم في (6564) كل (6565) يوم بعد يوم تخط يدك في الوعاء وتضربه . تفعل ذلك ثلاثة أيام وأخرجه واستعمله فإنك تجده كالفقاع طعمًا وكالزعفران لونًا . وعلامة بلوغه أن يصير رائحة عود التين كرائحة الجبن الشامي .

(502)

٩ صفة كامخ من غير لبن

يؤخذ كعك فينخل وكذلك الزبيب فينزع نواه ويؤخذ سنبل وقرنفل وكمون من كل واحد نصف أوقية ودارصيني أوقية وأربع مثاقيل قرنفل وفلفل أوقية . يدق وينخل (6566) الجميع بعسل وخل (6567) وشيء من مري .

(503)

صفة كامخ الطرخون

١٥ يؤخذ الخبز ، بعض بورق التين . فإذا عفن انشره إلى أن / ييبس جيدًا . ثم خذ له لبن الحليب الغني ، ويكون عندك طرخون منقى من عيدانه . اعجن العفن باللبن والطرخون ويكون ملحاً ظاهراً حتى لا يحمض ، وحطه في الشمس في وعاء جديد مدهون ، ويكون فيه عود تين . يحرك فيه مدة عشرة أيام .

(504)

٢١ وإذا أردت عمل كامخ النعناع ، أخذت من اللبن ثلاثة أرتال ، ويذاب فيه العفن والملح المدقوق والزعفران إلى حين يبقى مثل الحريرة وأشد ، وذوقه إلى أن يعجبك طعمه . ويكون ملحاً ظاهر . ويؤخذ ورق النعناع الأخضر ، تدره فيه بعود تين ، ويكون عملك له في طباخ التين والعنب وهو في الشمس . وكلما اشتد زده (6568) لبناً . وإن كان

قليلاً عليك فأنت تعرف ذلك بمذاقه وحرّكه كلّ يوم بكرة ، ويكون على رأسه خرقه إلى أن يستوي ويحمرّ عند انتهائه ، وتضيف إليه ثلاثة أواق زيتاً طيباً وتحركه وتنزله .

(505)

صفة (6569) كامخ الورد

يؤخذ الورد النصيبيني ، تيبسه وتدقه ، ووقت تطرح العفين يكون معه الورد المدقوق فافهم ذلك .

(506)

128r صفة أعمال الجالحق والكبر (6570) والبيراف وما أشبه / ذلك

٩ أعلم أن اللبن غذاءً عظيماً كثير المنافع والمضارّ إلا أن منافعه أكثر من مضارّه . وقد يعمل منه ألوان من الأغذية تميل النفس (6571) إليها لطيبها ولذتها . ومن الناس من لا يطيب له الأكل إلا أن يكون على مائدته جبن .

(507)

صفة (6572) عمل البيراف

١٥ يؤخذ أواني فخّار واسعة على هيئة سعة المقالي الواسعة . ثم يجلب اللبن ويصفى إلى المقالي وهو فاتر ساعة يجلب ، وهذا يكون نحو العشاء عند انصراف الغنم من الرعي . ثم يوضع المقلّى تحت السماء في الندى ويغطّى بقفص كبير . فإذا كان من الغد وجه الصبح قبل طلوع الشمس تأخذ ما طلع على وجهه بمحارة متطاولة وتجعل ما كشطته في إناء آخر نظيف فخّار جديد . ولا تزال تفعل ذلك حتى لا يبقى على وجهه شيء . ثم تغطّيه ١٨ وتدعه . فإن خفت أن تنزل الشمس يجرّ إلى موضع بارد . ثم يرفع في النهار ما قد طلع أيضاً على وجهه ويقرب (6573) . وكثير من الناس يختار أن يأكل البيراف وحده وهو أطيب ما أكل . وقوم يحبّون أن يأكلوه بالعسل وآخرون (6574) يسحقون السكر الطبرزد ويخلطونه معه ويأكلونه . قال أحمد السفاسي (6575) : وأمّا أنا فلقد (6576) اخترت (6577) أكله بالجلّاب وهو عندي أطيب / . ووصفت ذلك للجماعة من أصدقائي 128v

فاستطابوه وليس الجلاب يكسبه طيبة فقط بل يكسبه منفعة ويزيل ضرره . ومن خاف أن يأكل البيراف وحده لثلا يستحيل في معدته فليأخذ بعد أكله شربة سكنجبين سفرجلي أو يمض سفرجلة أو كمثرا (6578) بتين . ورأيت من يأكل البيراف بالزلاية المشبكة (6579) وأكلته فوجدته طيبًا . ٣

(508)

٦ صفة عمل القنبريس الذي يعمل بدمشق
هذا يعمل من اللبن فيجيء حامضًا ؛ يذخر عندهم ويصلح في الرقاق لأيام الشتاء (6580) ، يصلح منه التبريد والسحاتير (6581) وهو حامض دسم طيب . وصفته أن يؤخذ اللبن المخيض فيعقد (6582) دون عقد الأقط . ثم يبرد ويجعل في رقاق أو في جرار (583) بيض ويستعمل السنة كلها . ٩

(509)

١٢ صفة (6584) عمل الأخلاط
وهذا يعمله أهل الجبل (6585) وهو يصلح للمربوطين وأصحاب البلغم وهو من الأغذية التي تطعم الخبز وهو مقدم في البوارد إلا أنه يولد السوداء . وعمله أن يؤخذ من قلوب الخردل الغض شيء صالح فيقطع صغارًا وينشر عليه قليل ملح جريش ويدلك باليد حتى يخرج مائه . ثم يصب عليه الماء . ثم يغسل بماء بارد ويصفى عنه الماء ويترك / 129r
على شيء حتى يخف . ثم يلقى في شيراز (6586) ، ويخلط به ناعمًا . ويكون الشيراز حامضًا ويصب عليه ريب (6587) الماء ويترك (6588) . وربما قطع ورق الخردل صغارًا ويطرح فيه في اللبن غير مفروك فيكون أيضًا (6589) طيب . ١٨

(510)

٢١ صفة (6590) أخلاط آخر
يؤخذ من ورق الكرفس وورق النعناع فيقطع صغارًا ويفرك باليد . ثم يلقى في الشيراز ويذاب في (6591) وزن درهين خردل ويطيب .

(511)

صفة آخر

- ٣ يؤخذ قلوب الطرخون وقلوب⁽⁶⁵⁹²⁾ النعناع وقلوب الأترنج فيقطع صغاراً ويترك في الشيراز ويجعل في برنية ، ويصب عليه زيت وقليل ملح مسحوق ، ويترك ثلاثة أيام ويقرب عليه زيت فإنه طيب .

(512)

صفة⁽⁶⁵⁹³⁾ عمل اللبأ

- اللبأ غذاء رطب⁽⁶⁵⁹⁴⁾ يستحسنه كل الناس يغدو غذاءً صالحاً نافعاً لأصحاب الصفراء والاحتراقات ويلين الطبيعة ، وكثير من الناس يأكلونه بالتمر ومن الناس من يأكله وحده . صفة عمله : يؤخذ من اللبن الحليب جزئين ومن لبأ الغنم إذا هي⁽⁶⁵⁹⁵⁾ وضعت بعد ثلاثة أيام جزء ، ويخلط⁽⁶⁵⁹⁶⁾ الكل ويجعل في قدر برام أو فخار ويجعل على نار هادئة أو رماد حار ليلة فإذا كان من الغد تجده قد حمى واحمر وجهه ، فخذ وقربه . ١٢ وكلما نقص اللبأ وزاد في اللبن كان أطيب وأعذب . ورأيت من يجعل اللبأ الربع واللبن النصف / والربع فيجيء طيباً . وإذا كثر اللبأ يذهب اللبن ويصلب حتى يصير مثل الحجر لا طيبة له ولا لذة . 129v

(513)

آخر منه

- ١٨ يؤخذ لبن حليب ويخلط⁽⁶⁵⁹⁷⁾ معه لكل رطل بياض أربع بيضات ويضرب به جيداً في قدر فخار ، ويوقد تحته برفق حتى ينقد . وليكن فيه مح بيضة واحدة فإنه يجيء عجيباً .

(514)

آخر

- ٢١ تأخذ قدر حجر نظيفة وتضعها على النار ، وتصب فيها من اللبن الحليب ما شئت . وتأخذ قدر ربع ذلك اللبأ لبن حليب فتضعه إلى جانبك . وتوقد تحت القدر بنار ليئة ، ٢٤

فإذا رغت القدر باللُّبأ وارتفع له زبد ، فخذ بيدك قليلاً قليلاً من ذلك اللبن الرائب فارششه عليه . ثم دعه . فإذا رغى أيضاً وأزبد يرش . ولا تزال (6598) تفعل ذلك وترقق وقيدك (6599) حتى يدخل ذلك اللبن الرائب كله في لبن الحليب . فإذا أدخلته في جميعه نزعته ما تحت القدر من جمر وأقررتها حتى يبرد . ثم أخرجه وهو مسعب (6600) فكله بعسل أو سكر أو تمر .

٣

٦ (515)

صفة (6601) عمل قنبريس

خذ قدور جدد فاجعل فيها خللاً حاذقاً قليلاً . ثم ضعها على النار حتى تغلي . ثم اعزلها عن النار . ثم صبّ فيها اللبن وارفعها في مكان ، ولا تحركها / فإذا كان من الغد افتحها ، فإنك تجدها يابسة مثل القنبريس .

130r

٩

(516)

١٢ صفة (6602) عمل الشمار (6603) الأخضر باللبن

تفرم الشمار (6604) رفيع ويقتل بالملح جيّداً ، ويخلّى في ملحه . ثم ينشف اللبن ويدقّ الثوم والننع بالزيت ويخلط باللبن ويتبل به الشمار (6605) . ثم يجعل على وجهه ورق نناع ويفرك عليه زرّ ورد ويجعل عليه زيتون أسود ويقدم .

١٥

(517)

الكرنب باللبن

١٨ يصلق الكرنب ويشال وترش عليه قليل ملح . ثم يدقّ ثوماً بقليل الملح ويجعل عليه زيت . ثم ينشف له اللبن . ثم تفرم السذاب ويلقى في اللبن مع الثوم المدقوق بالملح والزيت . ثم يتبل به الكرنب ، ويخمر ساعة ، ويجعل على وجهه ورق نناع وزيتون أسود وزيت طيب كثيراً ويؤكل .

٢١

(518)

صفة (6606) جاجق من حشيشة السلطان

- يؤخذ حشيشة السلطان ، تنقى وتفرم أعني ورقها ، لا شيء من عيدانها ، كتقطع الملوخية أو أصغر . ثم يعمل في ماجور⁽⁶⁶⁰⁷⁾ وترش عليها الملح . ثم تتلم بفوطة أو منديل . ثم تقتلها بكفك بالمح جيداً إلى أن يشيل ماءها ، إلى أن لا يبقى فيها من الماية شيء . ثم يصفى له اللبن التركماني الدسم الطيب . وتضربه بقليل ملح جيداً . ثم تشيل تلك / الكيل⁽⁶⁶⁰⁸⁾ التي قد عصرتها وتفرغها⁽⁶⁶⁰⁹⁾ كلها في وعاء . ثم تخطها في اللبن القنبريس وتضربها به جيداً ، وإن كان القنبريس يابساً تخط عليه قليل لبن حليب ضائي . تضربها ضرب الجاجق وتخط فيها قدر عشرة دراهم نعناع مفروم⁽⁶⁶¹⁰⁾ مع قليل زيت طيب وتبيتها ، وتصبح من الغد تعبها⁽⁶⁶¹¹⁾ في السكردان ، وتأكل وتطعم وهو ينفع الظهر ويقوي الجماع وهو شيء عجيب .

(519)

صفة⁽⁶⁶¹²⁾ جاجق من اللبسان

- يؤخذ من اللبسان خمس باقات أو أكثر . ينقى ويغسل نظيفاً ويقطع صغاراً ، ويضع في زبدية يطرح عليه ثلاثين درهم ملح اندراني مسحوق ، ويدلك باليد جيداً ويؤخذ خمسة أرتال لبن حامض في كيس نظيف حتى يقطر ما فيه من الماء ويبقى الثخين منه ويخرج ويخط في وعاء وتخط فيه اللبسان المقطع ، ويحرك حتى يختلط . ويضع فيه حوائج الجاجق المذكور أول .

(520)

صفة⁽⁶⁶¹³⁾ جبن حالوم بصلص⁽⁶⁶¹⁴⁾

- يغلى اللبن الحليب بقليل ملح إلى أن ينقص الثلث ، ويعمل معه زعتر شامي وينزل ويرد ويصفى . ويعمل في الجبن قليل ورق خوخ ، ويعمل اللبن عليه ويشال في مطر لا يرشح ، ويكبس . فإذا أراد أن يأكل يؤخذ منه ويقطع ويفرم له حوائج البقل ويعصر ويعمل في الخل إلى بكرة ويعصر / جيداً ، وتفرم نعناعاً وسذاباً ويدق مع زعتر مدقوق وخردل مصحون ويعجن بالخل إلى بكرة وفلفل وزنجبيل وزرّ الورد مصحون وثوم⁽⁶⁶¹⁵⁾ مدقوق بزيت طيب في ملح وماء ليون وزيت طيب وقلب بندق محمص وكزبرة وكراويا

محمصين وطحينة ويعمل صلص ويعمل فيه الحالوم ويحرك ويخمر من العشاء إلى بكرة ويوكل .

٣ (521)

صفة (6616) الجبن الحالوم

٦ يغلى اللبن الحليب مع الملح والزعرى إلى أن ينقص الثلث ، وينزل من على النار ويرد ، ويعمل في صرة جير قليل كندس مصحون يعمل مع الجبن في الصرة في المطر وقلوب التارنج والكباد والترنج والليمون والزعرى الأخضر . يعمل راق جبن وراق قلوب وزعرى (6617) إلى أن يمتلى المطر ويقلب عليه اللبن المغلي حتى يمتلى المطر ، فيختم بقليل طيب ويكبس ويشال لوقت الحاجة . ٩

(522)

صفة (6618) تتيل الجبن الحالوم

١٢ يؤخذ الجبن الحالوم ويقطع (6619) ويحط في وعاء ويؤخذ الثوم ، يقشر ويدق بقليل زيت وملح ويعصر عليه ليون أخضر أو خل خمر وقلب جوز محمص مدقوق وزنجبيل ، الجميع مثل المرهم . يجعل عليه كزبرة وكراويا محمصين شيئاً يسيراً وقليل نعنغ مفروم ١٥ وعود سذاب ويتبل به الجبن ، ويعمل على وجهه الزيت الطيب ويفرك عليه زرّ ورد وقليل بندق محمص مجروش / ، ويوكل فإنه لذيد .

131v

(523)

١٨ جاجق

٢١ يؤخذ الخيار ويقشر ويشق صليباً ويدّر عليه قليل ملح ويفرم الشمار والنعنغ ويعمل اللبن التركمانى (6620) في كيس من بكرة إلى الظهر ، ويعصر الخيار ويعمل في اللبن ويحط عليه وزن درهم مصطكاء مصحون كبير (6621) . يجرد اللسان من ورقه ويقطع الحزمة نصفين ويحط في قفة ويمعك بالملح جيداً وينقل . ثم ينقع العفين في اللبن الحليب ويمرس جيداً وينزل من منخل ، ويعمل فيه اللسان ويحرك بكرة (6621) وعشياً إلى أن يطيب ، يعمل عليه الزيت الطيب فهو طيب . ٢٤

(524)

صفة (6622) كشك خراساني

- ٣ يهرس القمح كما يهرس للهريسة وينزع ما فيه من الدقيق. ثم يحش (6623) ويؤخذ
الجشيش (6624) يلقي عليه بقدر ماء بلبن وينشف الماء. ثم يخرججه ويجعله في الشمس
ويغطيه وتطرح فيه لبن حليب أو رائب: أي ذلك أردت، وشيئاً من ملح. ويضرب في
٦ كل يوم ويغطى حتى يلين، ويغلى ويحمص. فإذا غلى وحمص وطاب تضيف إليه
البصل والكراث والبقلة الحمقاء والكزبرة الرطبة والكرفس والنمّام والنعناع. فيقطع
الجميع صغاراً ويلقى فيه، ويجعل منه أقراصاً ويترك على حصر (6625) حتى يحفّ، فإنه
٩ مليح.

(525)

صفة (6626) جبن حالوم لذيذ طيب

- ١٢ يؤخذ رطل جبن (6627) طري، يقطع صغاراً ويؤخذ له رطلين لبن ضأن، ويجعل في
برنية غير مدهونة، وترمي عليه الجبن، وتجعل عليه أوقية ونصف ملح. وذوقه فإن
١32r أعجبك وإلاّ زده نصف أوقية ملح، وأرم عليه زعر غير مدقوق / واتركه ثلاثة أيام
واستعمله (6628).

١٥

(526)

صفة لبن طريف عمل لصاحب الموصل

- ١٨ يؤخذ رطلين لبن نعاج ويحط عليه أوقية لبن حامض وبروق ساعة ويجعل في دست
ويغطى ويدثر (6629). ويكون الوقيد قليلاً قليلاً. ويكشف عنه ساعة بعد ساعة فإذا
جمع قشره يكون قد استوى، فيشال ويؤكل بالسكّر أو وحده فهو لذيذ.

٢١

(527)

صفة (6630) ما (6631) يحمض (6632) اللبن في الشتاء

- يؤخذ الحصرم المحفّف، ينقع في ماء حارّ. ثم دقّه وصفيه وصبّ عليه من لبن
٢٤ الحليب ما تريد فإنه يحمض ويصير رائباً.

(528)

صفة (6633) عمل اللبن الياغرت

- ٣ يُغلى اللبن البقري أو الجاموسي ويشال بعد أن يُغلى حتى يشقّ ويرد (6634) . فإن كان قنطار مصري تأخذ رطل لبن مقطوع وهو خميرته ، وتأخذ نصف أوقية منفحة مضروبة بالماء ، وتحلظه في الماجور وتملأ به الأوعيةاء . إن عملته بكرة طاب عشية وإن عملته عشية طاب بكرة . ٦

(529)

صفة زعتر شغل الموصل

- ٩ يؤخذ الزعتر ، يقطف ويغسل ويصفى من الغسيل ويغسله بالملح . ثم يغسله بمشّ الجبن وتصره . ويكون قد هيأت له قنبريس تركاني طيب ؛ تقتل القنبريس بقليل ملح ، وتترك هذا الزعتر عليه مع باقتين نعناع . ثم يجبل ويؤكل بالزيت .

١٢ (530)

صفة زعتر مدقوق

- ١٥ يؤخذ زعترًا ، يذبل وينقى ويدقّ ويعصر / . وتأخذ العفين ، تدق معه قليل ملح 132v وتنزله على الزعتر . ثم تجعل على كل عشرة أرطال من الزعتر رطلين زيت طيب ، ويجعل باللبن الحليب . وإن غليته كان أجود ، ويشال في قدر مدهون ، ويغطى ويحرك بعودتين كل يوم في الشمس عشرة أيام . وكلما نشف تريده لبن حليب وتحركه . فإذا انتهى يؤكل ١٨ فهو لذيد شهى .

(531)

صفة قنبريس

- ٢١ يؤخذ اللبن الحليب ، يُغلى حتى يفور . ثم يعمل في قدر جديد . ويخلّى حتى (6635) يبرد ساعة . ويؤخذ من اللبن الياغرت ، لكل عشرة أرطال نصف رطل لبن ياغرت ، ويحرك بالمغرفة ويغطى ويحطّ في موضع دافئ ، ويجعل تحته قليل تب و يترك من العشاء إلى بكرة ، فيصبح مثل القرص . فتجعله في كيس وتصفيه يصير قنبريسًا . تفرغه من الكيس ٢٤

وتعمل عليه ملح. ويخدم ويشال في وعاء ضاري نظيف يقتل به البساسة والبازار والخيار⁽⁶⁶³⁶⁾ والباذنجان وما أردت، يحيى غاية.

(532)

صفة زعتر

ينقى الزعتر من ورقه، ويغسل ويعصر من مائه، ويحطّ في ماجور ويعرك بالملح. ويخلّى فيه ساعة ويعصر. ويكون قد نقت له العفين باللبن الحليب واليسير من الملح ويخدم⁽⁶⁶³⁷⁾ باليد كلّ يوم / ثلاثة أيام. وينزل من المنخل ويعمل فيه الزعتر ويحرك، ويعمل عليه قليل زعتر شامي منقى مدقوق ويسير جنب شامي مدقوق ويحرك ويجعل في وعاء مدهون ويخمر بزيت طيب⁽⁶⁶³⁸⁾.

133r

(533)

صفة عمل زعتر

يؤخذ الزعتر. ينظف ورقه ويغسل ويمعك بالملح ويعصر، ويعمل عليه زيت طيب لكل عشرة أرتال منه رطل زيت، ويعمل في برنية مدهونة ويكلس ويزاد ملح مصحون. فإذا أردت تتبلّه تدقّ له الثوم المقشور بقليل ملح وزيت حتى يصير مثل المرهم، وتدقّ له الجوز ويؤكل فهو غاية.

الباب الثامن عشر

في سائر أصناف المخللات من اللفت والبصل وتخليل الفواكه والبقول على سائر أصنافه وتمليح الليمون والكباد وغيره⁽⁶⁶³⁹⁾

(534)

عمل اللفت بالخمير

تأخذ اللفت، تقشره وتقطعه وتغلي عليه في دست غلوة، ويجعله في الإناء الذي تريد. وتذوّب الخمير والملح في الماء، وتقلب عليه غمره. وتأخذ الخردل، تدقه ناعماً

٣

٦

٩

١٢

١٥

١٨

٢١

وتستحلبه من خرقة مثل ما تستحلب بزر (6640) بقلة (6641) ، وتسكبه فوقه وتغطّي رأسه وتشيّله ، ولا تلمسه حيناً وليكن الخمير والخردل على قدر ما يكون اللفت .

٣ (535)

لفت آخر

يؤخذ من اللفت / الطري الحلو فيقشّر ويفلق بالسكين بحيث لا يبرأ (6642) بعضه من بعض . ثم تدّرّ عليه الملح المسحوق ويترك ليلة حتى ينصل ماؤه . ثم يجعل في برنية نظيفة وبزعفران (6643) إن (6644) يصبغ أصفر ، ويغمر بخلّ الخمر الصافي . وإن أردته أحمر فبالعصفر يصبغ . وإن أردت أن تجعل فيه الخردل فافعل .

٩ (536)

لفت آخر يؤكل بعد يوم واحد

وهو أن يقشّر ويصلق نصف صلقه . ثم يخرج ويترك (6645) حتى ينشف ماؤه . ثم تجعل في قدر مع الخل . ويصبغ بما ذكرناه أولاً .

(537)

صفة (6646) آخر من اللفت يعمل للسنة

يؤخذ ويقشّر ويقطّع قطعاً مربّعاً غلاظاً ويدّرّ عليه الملح ويببت في إناء حتى ينصل الماء . ويُشال بعد ذلك ، ويعمل عليه الخلّ والحوائج ، وكذا عمل سائر اللفت .

(538)

١٨ صفة عمل الخردل لأجل اللفت وغيره

يؤخذ الأبيض منه ، يدقّ بالملح اليسير حتى لا يتمرّر ، ويستخرج اللفت وغيره والبنّاق أيضاً الذي يجعل في المخلّلات ، يحمّص وينزل حتى يبرد ويزول قشره ويبيض ، ويدقّ ناعماً . وكذلك الجوز يخلط بالخردل ويجعل على ما يختاره من أعمال المخلّلات من اللفت وغيره .

(539)

134r صفة لفت يقيم / شهراً .

- ٣ يقطع اللفت كما ذكر أولاً ، ويغلى الماء في دست آخر حتى يقلب . ويرمى اللفت ويشال الدست عن النار⁽⁶⁶⁴⁷⁾ ، ويجعل على مصفاة ويعصر باليد حتى تنصل الماء . ويدّر عليه الخردل والملح وهو فاتر ، ويعمل عليه الخلّ والحوائج كما ذكر⁽⁶⁶⁴⁸⁾ .

(540)

صفة آخر يؤكل في أيام يسيرة

- ٦ يقشّر ويعمل ويصلى ناضجاً ويهياً كما ذكر ، وهذه قاعدة مقرّرة وكذلك⁽⁶⁶⁴⁹⁾ الباذنجان الذي ينقع في الماء والملح ليلة ويغمر بالخلّ . وأمّا الذي للشهر فبالماء المغلي .
٩ وأمّا الذي يؤكل في يومه فيغلى حتى ينضج ويطيّب كما ذكرنا .

(541)

صفة آخر لفت أبيض مخلاً

- ١٢ يؤخذ اللفت . يقشّر ويقطّع مربعاً كبيراً على قدر ما تريد ، فإن⁽⁶⁶⁵⁰⁾ كنت تريده لسنة⁽⁶⁶⁵¹⁾ يعمل كما ذكر أولاً ، وإن كان لشهر فكما⁽⁶⁶⁵²⁾ ذكر⁽⁶⁶⁵³⁾ . وتدّر عليه الملح حتى يدخل في أجزائه فيذبل⁽⁶⁶⁵⁴⁾ وينصل من الماء . وتدّر عليه الخردل المدقوق بالملح . وتقلب عليه خلّ خمر بعسل وأطراف طيب ، وتجعله في إناء غمرة ويجعل عليه نعناع وأطراف طيب ، وتضعه في إناء وسبعة⁽⁶⁶⁵⁵⁾ ، ويجعل عليه نعناع وسذاب ورق وقلوب⁽⁶⁶⁵⁶⁾ . ومن أراد سكرّ افعل ومنهم من يدّر عليه أطراف الطيب والسسم .
١٥ المقشّر .

(542)

صفة⁽⁶⁶⁵⁷⁾ لفت رومي

- ٢١ يؤخذ لفت صغار وكبار على قدر ما تريد ، تقطّع عروقه ويخلى / عقصه قدر أصبع وشيء بلا عروق ولا ورق ، فيقشّر ويشقّق سبعة أو ثمانية شقاق طولاً وعرضاً .

134v

ويدرّ عليه ملح وماء ورد⁽⁶⁶⁵⁸⁾ ويترك يومين وليلتين. ثم يشال من الماء والملح ويحشى شقوقه خردلاً وملحاً. ويقلب عليه خلّ خمر ويترك، فإنّه يبقى سنة كاملة.

٣ (543)

صفة⁽⁶⁶⁵⁹⁾ لفت أصفر

تقطّعه صغاراً وكباراً بعد أن تقشّره، ويصبغ بالعصفر⁽⁶⁶⁶⁰⁾ لوناً مليحاً ترضاه
٦ وصبغته إن تدقّ العصفر⁽⁶⁶⁶⁰⁾ ويعرك بالخل به⁽⁶⁶⁶¹⁾ ويصبغ ويقلب عليه خلّ
محلى⁽⁶⁶⁶²⁾ بعسل أو سكر ويجعل عليه نعنec وسذاب وأطراف طيب وسمسم مقشور.

(544)

٩ صفة⁽⁶⁶⁶³⁾ لفت آخر أصفر⁽⁶⁶⁶⁴⁾

يقطّع اللفت صغاراً ويصبغ بزعفران. فإذا أخذ حدّه من الصبغ قلب عليه خلّ
محلى⁽⁶⁶⁶⁵⁾ بعسل أو سكر أو دبس ونعنec وورق سذاب⁽⁶⁶⁶⁶⁾ وخردل وأطراف
١٢ طيب.

(545)

صفة⁽⁶⁶⁶⁷⁾ لفت محشي

١٥ يؤخذ اللفت ويدبل⁽⁶⁶⁶⁸⁾ كما⁽⁶⁶⁶⁹⁾ ذكر. ويدرّ عليه الخردل. ثم يؤخذ زبيب
أسود يدقّ دقّاً ناعماً ويصفى بخلّ خمر دفعات حتى لا يبقى من الزبيب شيء بحيث
يكون خائراً⁽⁶⁶⁷⁰⁾. وإن كان حامضاً يحلى ويجعل فيه نعنec وسذاب وأطراف طيب
١٨ وسمسم مقشّر وشهدانق⁽⁶⁶⁷¹⁾ محمّص. ويجعل⁽⁶⁶⁷²⁾ على اللفت غمرة⁽⁶⁶⁷³⁾.

(546)

صفة⁽⁶⁶⁷⁴⁾ عجمي

٢١ يؤخذ ورق اللفت. يقطّع من وسط اللفته ويرمى العروق الطوال / الذي ليس فيه
ورق، وينقى⁽⁶⁶⁷⁵⁾ الورق جميعه بما فيه من العروق ويقطّع طول ثلاث أصابع. والذي

- يكون رؤوسه صغاراً تترك على حالها وينقى⁽⁶⁶⁷⁶⁾ . العاسي⁽⁶⁶⁷⁷⁾ منه يرمى والورقة
الصفرة⁽⁶⁶⁷⁸⁾ أيضاً ، والرؤوس تشقق أربع فلق ولا يبرأ⁽⁶⁶⁷⁹⁾ بعضه من بعض . وتخلّى
العروق في العقصة⁽⁶⁶⁸⁰⁾ كما هي . وهذه يُغلى لها الماء ويرمى فيه بحيث ينزل من الماء ٣
ويشال الدست من على النار فيصفى عنه الماء ويدّر عليه الملح والخردل وهو سخن
وينزل حتى يبرد . وتأخذ الخلّ تجعل فيه بندق محمص مدقوق . كما ذكر أولاً شيئاً
جيداً . وزيت طيب وكزبرة يابسة محمصة مدقوقة . وكراويا وأطراف طيب وثوم ٦
مدقوق⁽⁶⁶⁸¹⁾ وسمسم مقشر وشهدانق . وتقلب الجميع على ورق اللفت ويشال في وعاء
وتكثر زيته . ومن أراد أكله بسرعة ينضجه على النار كما ذكر . ومن أراد لسنة⁽⁶⁶⁸²⁾ لا
يجعل⁽⁶⁶⁸³⁾ في الماء المغلي . ومن أراد أن يحليه بسكر وعسل فعل ، ويجعل فيه قطع الجوز ٩
المحمص المقشر . وإياك أن تجعل فيه قلب جوز مدقوق . فإنه يبرق الخلّ والبندق .
وأجود من جهة الطيب .

١٢

(547

صفة⁽⁶⁶⁸⁴⁾ لفت بحبّ رمان

- يصفى⁽⁶⁶⁸⁵⁾ بخلّ خمر دفعات بحيث لا يبقى في حبّ الرمان شيء . وتجعل / فيه 135v
عسل أو سكر . ويشال على النار ويعقد عقداً جيداً . ويجعل فيه نعناع وسذاب وأطراف ١٥
طيب وفلفل وزنجبيل وخشخاش وسمسم وشهدانق⁽⁶⁶⁸⁶⁾ وقطع جوز محمص . فإذا عقد
يؤخذ الثوم⁽⁶⁶⁸⁷⁾ المقشر بالسكين قطعاً ويُقلى في الشيرج إلى أن يحمرّ الثوم ويرمى عليه
بعد ذلك . وتقطّع اللفت وتقشره صغاراً ويدبل كما ذكر . ويسلق على قدر ما تريد . ١٨
وتجعله في حبّ الرمان ويغلى عليه غليان . فإنه من خيارها . وأما تلوين اللفت فإن أردته
أصفر فبالزعفران بعد أن يقطع . وإن أردته أزرقاً⁽⁶⁶⁸⁸⁾ فالنيل . وإن أردته أحمر
فبالخبازة⁽⁶⁶⁸⁹⁾ . وإن أردته أبيض فيترك على حاله . ٢١

(548

صفة⁽⁶⁶⁹⁰⁾ لفت عجمي سهل المآخذ

- تحتاج إلى لفت وكزبرة يابسة وكراويا وخردل مطحون بقدر الكفاية ؛ يصلق اللفت ٢٤
ويبرد . وتضيف إليه الحوائج المذكورة بقدر الكفاية .

(549)

صفة (6691) أخرى (6692)

٣ يقشّر ويخترط قدر الفول ويعمله في ماء وملح يومين ويشال ويعصر جيّدًا ويعمله في الخلّ الخمر وعسل النحل وأطراف الطيب والنعناع ويتبل ويشال.

(550)

٦ صفة (6693) لفت أبيض بخميرة

يؤخذ دقيق الشعير ، يعجن بخميرة وماء سخن ويسير ملح . ويخلّى حتى يحمض حمضًا / جيّدًا . فإذا أخذ حدّه يصفى بماء سخن قد سلق فيه اللفت ويشال ناحية ويمرق (6694) ويصفى أولًا فأولًا بحيث يبقى رقيقًا فيشرب ، ويرمى فيه اللفت المقطّع المقشّر بعد أن يصلق في الماء نصف نضاجه ، ويؤخذ ماؤه يحلّ به الخميرة واللفت يدّر عليه الخردل وينزل حتى يبرد وينزل في المرقّة (6695) بالخميرة ، وتكثر (6696) نعاغه ١٢ وسذابه جدًّا وورق النارج وأطراف الطيب ويدّر في الخميرة التي فيها اللفت في مكان (6697) دافئ ، ويشال منه ويؤكل .

(551)

١٥ صفة (6698) أخرى (6699) لذيد الطعم

يؤخذ نصف قنطار لفت ، يقشّر ويلقى في قدر في مرّة أو مرّات ويغمر بالماء ، ويوقد عليه حتى يسخن الماء جيّدًا ولا يبلغ الغليان . ثم يترك ويصبّ عليه ماء باردًا فيبرد ويجعل في دنّ . ويؤخذ رطلين ونصف خميرة عجينة قمح فيحلّ في الماء البارد الذي برد به اللفت ، ويلقى على اللفت حتى يغمره . وإن أعوزه (6700) من غمره ، صبّ عليه ماء باردًا من مائه المغسول به ، ويؤخذ نصف ثمن قدح خردل تستحلب في الماء حتى تخرج قوّته فيلقى عليه ، ويمعك باليد حتى يختلط . ويرد أعلاه أسفله ويترك إلى أن يصلح طعمه ويستعمل .

(552)

٢٤ صفة (6701) آخر

يقشّر ويقطّع ويغلى بماء وملح ويخرج وفيه بعض صلابة. ويؤخذ خلّ خمر /
وعسل نخل أبيض أو سكر طبرزد أو خردل مسحوق ، ويجعل في براني ملونة، برنية
بزعفران وبرنية بعصفور وزعفران ، ويكون مزج جميع ذلك في البراني. وتسد رؤوسها إلى
أن يعلق الصبغ (6702) باللفت ويأخذ الطعم ويستعمل بماء الورد.

(553)

صفة (6703)

٦

يقشّر اللفت ويقطّع صغارًا وكبارًا ، ويصلق بجيث يغلي غلوتين ليخرج (6704) وفيه
قوة ، ويتبل بالخردل والملح ، ويجعل في حُقّ ويخرط عليه سذاب ، وتؤخذ خميرة
حامضة لها خمسة أيام تخلّ بماء حارّ وتخلّيها حتى تتركه ، ويصفى ماؤها ويصفى الماء على
اللفت أربعة أيام ويستعمل.

(554)

صفة (6705)

١٢

يقشّر ويقطّع ويدّر عليه ملح وشيء من أطراف الطيب والأفاوه (6706) ودارصيني
ومصطكاء مسحوقة ، ويفرك باليد جميعه. ثم يجعل في برنية زجاج. ثم يصبّ عليه
غمرة من الخلّ الجيّد. ومن أراد أضاف له عسل النحل وصبغه (6707) بالزعفران.

(555)

صفة (6708) لفت عجمي

يؤخذ عقص اللفت ، تصلق نصف سلقه ويحطّ في خلّ وخردل وطحينة وبنديق
وقلب جوز وكزبرة يابسة وزيت طيب وكراويا.

(556)

صفة (6709) آخر (6710)

٢١

يؤخذ لفت يسلق وينشف من الماء ويعرك بالخردل (6711) والهلّ (6712) حتى يدخل

في جسمه⁽⁶⁷¹³⁾. ثم يؤخذ له السكر وخلّ الخمر والهال / والزعفران الشعر ، فيلقَى عليه 137r ويخمر⁽⁶⁷¹⁴⁾ ثلاثة أيّام فإنّه يجيء كلون الذهب .

٣ (556

صفة⁽⁶⁷¹⁵⁾ لفت آخر بخميرة

بنقع بياض اللفت المقشّر المقطّع طوالاً⁽⁶⁷¹⁶⁾ ومدوراً في ماء وملح ثلاثة أيّام . ثم يغسل وينقع في ماء حلو يومين . ثم يؤخذ أربعة أرتال خميرة تذاب بالماء حتى يصير رقيقاً جداً ، وينزل حتى يركد فتأخذ صافيه . ثم يرفع اللفت من الماء ويلقى في برنية ويلقى عليه من صافي الخمير . وثلاثة⁽⁶⁷¹⁷⁾ أو اق خردل مسحوق مغسول بالنظرون والسذاب والنعناع ويسير من زرّ الورد ، ويترك خمسة أيّام ويغير⁽⁶⁷¹⁸⁾ السذاب والنعناع الأول بغيره ، ويحدّد له خميرة ويحلّ بسكر أو عسل . وكلّما أراد تناوله يحرك الوعاء فإنّه غاية .

١٢ (557

صفة الزيتون المكلس

يؤخذ الزيتون المنقى السالم من العاهات⁽⁶⁷¹⁹⁾ ، فتغسل له الخوابي وتعمل فيها . ١٥ ويؤخذ الكلس⁽⁶⁷²⁰⁾ لطفاً⁽⁶⁷²¹⁾ ويبيت إلى الغد . ثم يؤخذ القلي فيدقّ جيّد⁽⁶⁷²²⁾ وينخل ويحطّ⁽⁶⁷²³⁾ على كلّ مدّ من الزيتون أوقية كلس وأوقية قلي ووزن المدّ الشامي عشرة أرتال مصري . ثم يؤخذ من الماء ما يغمر الزيتون وي طرح في قدر من نحاس . ١٨ ويلقى عليه الكلس والقلي ويغلى الماء حتى ينقص الثلث . فإذا نقص الثلث أنزله / عن النار . ويحطّ في وعاء من فخار ويبيت⁽⁶⁷²⁴⁾ الليلة ، فيصبح رائقاً كالشريح ، فاقلب⁽⁶⁷²⁵⁾ من الماء الرائق على الزيتون غمرة⁽⁶⁷²⁶⁾ ، ويجعل على وجه الزيتون من أعلاه مها كان من الورق الأخضر ويثقل بحيث لا يصعد الزيتون إلى أعلى الماء فيسودّ ، ٢١ ويبقى في الخوابي ثلاثة أيّام . ثم يؤخذ منه زيتونة وتكسر فإن وجدت نواتها قد اسودّت وحلّى طعمها فيشال الزيتون ويوضع في آنية ويغسل بالماء حتى ينظّف . ثم يرفع لساعته ٢٤ لثلاث يسودّ ، فيوضع في ماء حلو بلا ملح ثلاثة أيّام . ثم يوضع في ماء وملح⁽⁶⁷²⁷⁾ شيئاً جيّداً ويؤكل .

(559)

صفة (6728) زيتون آخر مكلس

- ٣ يؤخذ الزيتون الجيد الأخضر حين يصير فيه الزيت السالم من الضربات (6729) والخدوش . ينزل في إناء مدة يومين وعليه من الماء ما يغمره . ثم يخرج من الماء ويحط عليه ماء آخر وكلس لكل مد زيتون أوقيتين بالدمشقي كلس . ويبقى في الكلس إلى حين يطيب فيرفع ويغسل وينزل في ماء وملح ويؤكل .

(560)

صفة (6730) زيتون مرمد

- ٩ يؤخذ لكل مد زيتون أوقية كلس ومد رماد منخول ، يخلط الكلس والرماد (6731) ويعجن بالماء إلى حين يصير مثل العصيدة ، ويحط على الزيتون ويحرك . ويطين على وجه الزيتون من الرماد والكلس ، ويترك في الوعاء / ثلاثة أيام . وبعد ذلك يكسر زيتونة فإن كانت النواة قد اسودت ، فتقل الماء ويغسل وينزل في ماء ثاني ثلاثة أيام . وبعد ذلك يغسل ويرفع في (6732) الماء والملح فإذا أردت رفعت منه وأكلت .

(561)

صفة (6733) آخر منه

- ١٥ يؤخذ الزيتون الأخضر السالم من الخدش الصلب (6734) ، يحط في وعاء ويصب عليه من الملح والماء ويترك أسبوعًا . ثم يغربله (6735) الرماد ويطرح عليه بحسب الحاجة حتى يجبل به كالطين ، وينزل مقدار شهر أو أكثر ويغسل ويؤكل .

(562)

صفة (6736) عمل زيتون أسود

- ٢١ يؤخذ زيتون تدمري (6737) ، ينزع نواه ويخرج من ظاهر المنخل ويبخر ببخور (6738) عود قاقلي وقشر جوز يابس . فإذا أخذ حقه من الدخان ، يدر عليه كسرة يابسة وبقدونس مخروط وزيت طيب وقلب جوز محمص مهش وقطع من الليمون المالح الصغار ، ويشال في إناء مبخر نظيف .

(563)

صفة (6739) صنف آخر منه

٣ يؤخذ الزيتون فيترع من (6740) نواه ويدقّ له جوز محمص ويحل بماء الليمون ويعمل فيه أطراف طيب وطحينة وليمون مالح مقطع وبقدونس مخروط ونعناع وسذاب ، ويجبل به بحيث يشال على الخبز ويجعل على الكزبرة والكرابيا ويسير الفلفل (6741) .

٦ (564)

صفة (6742) زيتون طيب

٩ يؤخذ الزيتون المستوي فيرمى (6743) نواه / ثم يدقّ له الثوم بقدر ما يظهر فيه طعمه . ثم يقشّر الجوز السالم من الزنخ (6744) ويدقّ ناعماً ويفرك بهما فركاً جيّداً إلى أن يخالطه . ويعمد إلى الشيرج الطري الجيد فيقلب (6745) عليه منه جزء (6746) صالحاً ويعاود فركه . ثم يقشّر اللوز ويصبغ ألواناً ويزين به ، ويدّر عليه شيئاً يسيراً من السمسّم والسّمّاق الناعم والزعر والنعناع ، ويكبس في (6747) برنية أو باطية ، ويكثر شيرجه فهو نهاية في الطيب (6748) .

١٢

(565)

١٥ صفة (6749) زيتون متبل

١٨ يؤخذ الزيتون ، يفسخ (6750) ويقلع نواه ويعصر نصف عصره ويغيّر عليه الماء حتى يحلّى ، ويعصر عصراً جيّداً ويؤخذ له كرابيا وكسفرة محمصتين بقدر الحاجة وأطراف طيب وقلب بندق وطحينة وخلّ خمر حاذق كفايته ، ويتبلّ ويعمل في إناء ثلاثة أيام ، وتقلب عليه الزيت الطيب ويستعمل .

(566)

٢١ صفة (6751) آخر متبل (6752)

تأخذ الزيتون الأسود ، تنزع عجمه ويدقّ (6753) في جرن خشب وإلا (6754) في

هاون دقاً ناعماً ويدقّ (6755) له السماق وينخل . ثم تأخذ الليمون المالح ، تقطّعه صغاراً وتدقّ له قلب الجوز والكراويا وقليل الفلفل وتسقيه بالشيرج (6756) وكلّما كثرت الحوائج التي ذكرناها (6757) كان أجود إلّا السماق فيكون (6758) قليلاً . وتأخذ من الثوم (6759) ٣ 139r
مهما أحببت ، تدقّه في الجرن ناعماً وتخلطه / مع (6760) الحوائج ، وإن كان أخضر فقطعه صغاراً مثل العدس وارفعه إلى وقت الحاجة .

(567)

٦

صفة (6761) زيتون آخر (6762) طيب (6763)

تأخذ من الزيتون الأسود الصحيح ما شئت . ثم تأخذ له قلب جوز ويدقّ وتحمّصها وتقرّشها وتدقّها ناعماً . ثم تحمّص الكزبرة (6764) وتدقّها وتقطع له الليمون المالح قطعاً ٩
صغاراً وتأخذ له الشيرج (6765) أو الزيت (6766) المغسول فتقلبه عليه وتخلطه بعض (6766) في بعض وترفعه إلى (6767) وقت الحاجة .

(568)

١٢

صفة (6768) زيتون مبخر

يؤخذ الزيتون عند إدراكه ، إمّا الأسود أو الأخضر وهو أجود للبخور ، فيرضّ وتجعل عليه كفايته من الملح ، ويقلب كل يوم إلى أن تزول مروريته (6769) وأرخى ما يكبّ عنه . ثم يسط على طبق مشبك حتى ينشف . ثم يدقّ الثوم المقشّر والسذاب (6770) والزعر المنقى حسب الكفاية ويؤخذ منه درهم وقطعة من جوز (6771) فيها (6772) لبّها وقطعة مغموسة في شيرج (6773) وخلّصه من نواه . ثم يجعل الجميع على نار هادئة ، ١٨
وتسدّ (6774) باب (6775) الكانون وتجعل الطبق الذي فيه الزيتون فوقه ، ويغطّى (6776) بطبق بحيث يعبق هذا البخور ويترك على حاله يوماً كاملاً . ثم يردّ إلى إناء ويخلط به ٢١ 139v
الثوم والزعر المدقوقين وشيء من قلب جوز مرضوض وكفّ سمسم (6777) / محمّص ويغلى قليل شيرج (6778) بجبّات كمّون ويطرح عليه . وتبخّر برنية مدهونة بهذا ويجعل فيها ، ويغطّى ويترك أياماً حتى تنكسر (6779) حدة الثوم ويستعمل .

(569)

صفة (6780) البصل

٣ يؤخذ البصل اليابس السليم من العفن المدور وينقى وينظف ، ويجعل عليه الخل الحاذق إلى أن يدرك . ومن الناس من يلقيه في الماء والملح حتى يقيم مدة . ثم يغسل بالماء ويثقل (6781) حتى ينصل ماؤه . فإذا أجف (6782) جعل في الخل .

٦ (570)

صفة (6783)

٩ وهو قليل الإقامة : يؤخذ البصل الكبار ، يقشر ويشق صليبا بحيث لا يتخلى بعضه في بعض ، وتقلب عليه ملح كثير وماء يوما وليل . ثم يعصر من الماء ويحشى الصليب قلوب التناع وكرفس بقدونس وسذاب وكزبرة محمصة مدقوقة وكراويا . ويعبى في قطرميز (6784) ويصب (6785) عليه خل حاذق وزيت ويخلى أياما ويؤكل .

١٢ (571)

صفة (6786)

١٥ يقطع البصل قطعاً كباراً ، يغسل (6787) بالماء والملح ويقلب عليه الخل وماء الليمون والزيت والبقدونس المخروط والننع والكزبرة والكراويا وأطراف الطيب ، ويؤكل بعد يوم .

(572)

١٨ صفة (6788) آخر يقيم سنة لا يتغير

٢١ يؤخذ البصل الصغار فيقشر ويجعل في إناء ، ويقلب عليه ماء وملح وينقع في ذلك مدة عشرين يوماً ، ويرمى عنه الماء ويحط عليه خل / حاذق كل يوم عشر مرات . ثم يصفى من الخل الذي عليه . ثم يلقى عليه أيضاً من الخل الحاذق ما يغمره في خزانة ، ويشال فإذا وضع في السكردان يقشر (6789) ويعمل في السكباغ فهو طيب لذيد .

(573)

صفة البصل المكبوس

- ٣ يؤخذ البصل النظيف المدور⁽⁶⁷⁹⁰⁾ الذي ليس فيه عَفَنٌ ، يملأ⁽⁶⁷⁹¹⁾ به جرّة . ثم
يصب عليه الخلّ غمرة . ثم يغطّيه بداخله⁽⁶⁷⁹²⁾ خوص أو ليفة حتى يخرج بخاره لثلاً
يتلف ، ويؤكل بعد خمسة عشر يوماً . فإذا فرغ البصل ، وأردت تعمل غيره فاطرح فيه
٦ بصلاً آخر وزده⁽⁶⁷⁹³⁾ ملحاً وخلاً مثل⁽⁶⁷⁹⁴⁾ الأول .

(574)

صفة تحليل البصل والبادنجان

- ٩ تأخذ من البصل المدور والبادنجان الصغار ما أحببت ، فتشقق الباذنجان وتحشيه
بأطراف⁽⁶⁷⁹⁵⁾ الطيب . ولا تقشّر البصل وصفّفه ساف بصل وساف باذنجان ، واقلب
عليه الخلّ وكل منه فهو طيّب⁽⁶⁷⁹⁶⁾ .

(575)

صفة⁽⁶⁷⁹⁷⁾ تحليل جوز أخضر

- ١٢ يؤخذ⁽⁶⁷⁹⁸⁾ الأخضر قبل⁽⁶⁷⁹⁹⁾ أن⁽⁶⁸⁰⁰⁾ يعقد⁽⁶⁸⁰¹⁾ قلبه في شهر نيسان⁽⁶⁸⁰²⁾
بحيث يقطع⁽⁶⁸⁰³⁾ شيئاً كثيراً وينقع⁽⁶⁸⁰⁴⁾ في ماء وملح مدّة عشرين يوماً بحيث لا يبقى
١٥ ماءه / أسود ، ويحلّوا فعند ذلك يرفع سريعاً⁽⁶⁸⁰⁵⁾ ويغسل وينشف ، ويقلب عليه الخلّ
140v الحاذق ، وتجعل فيه الأباذير⁽⁶⁸⁰⁶⁾ والثوم⁽⁶⁸⁰⁷⁾ الصالح⁽⁶⁸⁰⁸⁾ . فإنّه يجيء طيباً .
١٨ ويعمل فيه النعناع والكرفس فإنّه مليح⁽⁶⁸⁰⁹⁾ نافع من البلغم .

(576)

- صفة⁽⁶⁸¹⁰⁾ تحليل الكبّاد واسمه مسكل⁽⁶⁸¹¹⁾ منكل⁽⁶⁸¹²⁾ من الجوّاري⁽⁶⁸¹³⁾

القصوريات

٢١

- يؤخذ الكبّاد المراكبي⁽⁶⁸¹⁴⁾ المنتهي البالغ المشحم بالقشر ، فيؤخذ قشره ، يقطع
شواير⁽⁶⁸¹⁵⁾ كباراً ويُقلى بالشرج⁽⁶⁸¹⁶⁾ حتى ينضج . ثم يؤخذ لَبّه ، يفصّص كلّ فصّ

ناحية ولا يمش (6817) القشر الذي عليه ، يجعل (6818) في إناء ويقلب عليه خلّ خمر (6819) حاذق ويحلّي (6820) بعسل أو سكر ، ويجعل في الخلّ بندق محمّص مقشور مجرّش (6821) شيئاً جيّداً ، وأطراف طيب ونعناع . والشواير المقلية فتجعل في الخلّ وهو سخن (6822) ونحليّ تخلية جيدة ، ويشال أيام (6823) ويؤكل (6824) .

٣

(577)

٦ صفة (6825) كبّاد مملّح

يقطّع الكبّاد شواير (6826) . ثم يصحن له المملّح ويصبن من زعفران . ثم يملّح به الكبّاد ، ويعصر له من الكبّاد غيره ، ويصبن أيضاً ماؤه بالزعفران والمملّح ويعمل في برنية (6827) مدهونة ويسقى به الكبّاد ، وتختّم رأسه بزيت طيّب ، ويغطّى ويشال ويستعمل عند الحاجة .

٩

(578)

١٢ صفة آخر

يقطّع الكبّاد أفلاق ويصبن له / المملّح بالزعفران ، وتحمّص الكراويا . ويدقّ ويعمل 141r مع المملّح الزنجبيل والقرنفل وزرّ الورد بقدم له السذاب ، ويعمل عليه زيت طيّب ، ويتبلّ ويشال في قطرميز ، ويختّم بالزيت الطيّب .

١٥

(579)

صفة (6828) بصل مخّلل يؤكل ثاني يوم

١٨ يؤخذ البصل الصّحاح (6829) ، ينقى من عروقه وقشره الثابتة عنه ، ويجعل لكل عشرة أرتال نصف رطل دبس . ويضرب بماء ، ويجعل منها على البصل ما يغمره ، ويجعل في فخّارة ، ويوقد تحته حتى يغلي وتخرج وقد اسودّ ، فيثقب بإبرة ثاقبة (6830) أعلى البصلة وأسفلها كلّ بصلة سبع ثقوب أو أزيد حتى يبلغ إلى لبّه . ثم تنقى الفخّارة وتجعله فيها . وتصبّ عليه من خلّ الخمر الثقيف ما يغمره . ثم يغلى عليه غلية خفيفة ، ويخرج من الخلّ وينشّف ويوضع في برنية ، ويغمر بالخلّ ، ويترك ليلة . فإذا كان من الغد يؤكل فإنّه يحيى عجيب كأنّه عتيق سنة .

٢١

٢٤

(580)

صفة (6831) تخليل البصل بديار مصر

- ٣ يؤخذ البصل الرفيع اليابس فيقشّر في طبقات عالية هاوية مدّة عشرين يوماً حتى تخلخل (6832) . ثم ينقى من قشوره الزائدة وعراميشه . ثم يعبى في الخواوي ويسقى الخلّ حتى يكاد العصفور يشرب من الخاية . ثم يشفف (6833) رأس الخاية على البصل بشفاف (6834) الجرار المرقية إلى أن يغلي الخلّ على الشفاف (6835) بأربع أصابع . ثم يكبّ / على رأس الخاية غطاء كالقصرية (6836) ويحبس (6837) حولها وحول فم الخاية ، ويخلّى إلى أن يطيب ويعبى (6838) شهرين ، ويستعمل بعد ذلك فإنه ، يحىء مثل دواء القرف . ثم تؤخذ البصلة ، تقطع نصفين بعد تقشيرها ، وقطع ذنبها ورأسها . ثم تأخذ منه بقدر الحاجة ، وتعصر البصل مليحاً ، وتصبغه بزعفران ، وتستعمل له خلّ الخمر والسكر والنعناع وأطراف الطيب ، وتترك البصل في برنية أو قطرميز . وتسقيه من ذلك إلى أن يكتفي . وتتركه مقدار خمسة أيام ويستعمل منه في السكردان وغيره ، ويؤخذ من ذلك البصل الأول أيضاً (6839) ، فيقشّر ويقطع كما ذكرنا ، ويعصر عصراً جيّداً ، ويؤخذ له اللبن المنشّف ويعمل فيه قليل (6840) الزنجبيل (6841) المصحون ونعناع (6842) وسذاب (6843) . وإن كان زمان الرياحان القرنفلي (6844) فينقى ورقه ويفرم (6845) ويعمل معه . فإن لم يجد (6846) الرياحان فزهر (6847) حطب القرنفل الهندي ، يعمل معه ، يحرك ويتبل (6848) ، فهذا ما يقيم أكثر من يومين ويعمل غيره (6849) وهو (6850) صنف (6851) غريب يهضم الطعام ويشهي المعدة للأكل .
- ١٨

(581)

بصل (6852) يؤكل من يومه

- ٢١ يؤخذ بصل ، يقوّر من (6853) أسافله (6854) . ثم يطرح (6855) في قدر (6856) ، ويصبّ (6857) خلّ كفايته (6858) ، ويلقى (6859) فيه مسامير حديد ويغلى (6860) عليه غلية / خفيفة ويرفع (6861) ، ويجعل (6862) عليه (6863) خلّ آخر (6864) ويستعمل (6865) .
- ٢٤

142r

(582)

صفة (6866) بصل مخَّل طَيِّب

- ٣ يؤخذ بصلًا (6867) فيطرح على الأرض ويحفَّف يومين أو ثلاثة ، وينقى (6868) ويجعل في إناء ويجعل (6869) عليه (6870) الملح والشونيز طبقة بصل (6871) بطبقة (6872) بصل . فإذا (6873) فرغ (6874) من رصّه ، ضع (6875) عليه من (6876) الخلّ الخمر ما يغمره ، فإن كان شديد الحموضة فزيده (6877) ماء حتى يعتدل (6878) ، وبقي (6879) من الإناء قدر ذراع ، فإن البصل ينتقع فيملاً الإناء ، فإذا حمض وأخذ طعم الخلّ يستعمل .

(583)

آخر (6880)

- ١٢ يؤخذ البصل الصغار ، يقشّر (6881) ويبقى على حاله ، ويوضع (6882) في إناء ، ويقلب عليه ماء وقليل (6883) ملح ، وينقع في الماء مدّة عشرين يوماً . ويرمى عنه الماء ويغيّر عليه (6884) كلّ يوم عشر (6885) مرّات ماء (6886) . ثم يصفى من الماء (6886) ويجعل عليه الخلّ الحاذق غمرة في الجرة (6887) وعندما يجعل في السكردان يقشّر (6888) .

(584)

صفة (6889) عمل فجّل بخلّ (6890) يمرئ (6891) الطعام وهو طَيِّب

- ١٨ يؤخذ الفجل الكبار (6892) الرخص (6893) . يشقّق (6894) طولاً (6895) مثل الأصابع ويجعل في قارورة واسعة الفم ، ويصبّ عليه من خلّ الخمر الجيد ما يغمره ، ويطرح فيه انجدان وشونيز وشيء من حمص (6896) مدقوق (6897) وخردل (6898) مدقوق (6899) قد أخرجت مرارته وزعتر (6900) وملح ، وليكن (6901) الانجدان غالب عليه فيدقّ قبل أن يجعل فيه ويؤكل فإنّه يمرئ (6902) الطعام .

(585)

٢٤ صفة (6903) عمل كبّاد

- يقطع الكبّاد⁽⁶⁹⁰⁴⁾ شقاق / ويؤخذ له الملح والكراويا المحمّصة والسذاب وزيت
 طيّب وقطع زنجبيل صحاح⁽⁶⁹⁰⁵⁾ وقطع قرفة وحطب قرنفل صحاح⁽⁶⁹⁰⁶⁾
 ويتبل⁽⁶⁹⁰⁷⁾ الكبّاد بهذا⁽⁶⁹⁰⁸⁾ الملح وهذه الألة ، ويحطّ في وعاء ويختم رأسه بزيت
 طيّب⁽⁶⁹⁰⁹⁾ ويغطّى ، ويجعل⁽⁶⁹¹⁰⁾ فوق الغطاء خرقة ويرفع لوقت⁽⁶⁹¹¹⁾ الحاجة . وهو
 يستوي في ثلاثة أيام وهو يحبّ الخدمة والافتقاد . وإذا نقص الماء كملّه⁽⁶⁹¹²⁾
 بزيت⁽⁶⁹¹³⁾ وحطّه في وعاء أصغر من ذلك الوعاء فهو⁽⁶⁹¹⁴⁾ عجيب .

(586)

صفة حمّاض الأترج⁽⁶⁹¹⁵⁾

- يؤخذ الحمّاض فيقلع⁽⁶⁹¹⁶⁾ شعره⁽⁶⁹¹⁷⁾ ويؤخذ له سكر وقلب فستق⁽⁶⁹¹⁸⁾
 وبندق⁽⁶⁹¹⁹⁾ محمّص ، ويؤخذ⁽⁶⁹²⁰⁾ له ورد مرتبى مجهّز⁽⁶⁹²¹⁾ ، تنزله عليه مع
 الزعفران والمسك وماء الورد ويشال على النار ويزاد من⁽⁶⁹²²⁾ ماء الورد ويعقد⁽⁶⁹²³⁾
 كقوام⁽⁶⁹²⁴⁾ الجلاب ويبخّر له⁽⁶⁹²⁵⁾ برنية بالعود والعنبر ، ويترك الحمّاض فيها⁽⁶⁹²⁶⁾
 ويصنع⁽⁶⁹²⁷⁾ غطاءها جيّدا بحيث لا تصعد⁽⁶⁹²⁸⁾ منه الرائحة فإنّه غاية⁽⁶⁹²⁹⁾ ما
 يكون⁽⁶⁹²⁹⁾ .

(587)

صفة⁽⁶⁹³⁰⁾ ليمون مالح

- يؤخذ الليمون ، يقطع ويرمى في الخلّ وينشّف من ذلك الخلّ ويرمى⁽⁶⁹³¹⁾ في
 خلّ⁽⁶⁹³¹⁾ ثاني⁽⁶⁹³²⁾ على⁽⁶⁹³³⁾ ملحه . ثم ينشّف من ذلك الخلّ الثاني ويصنع
 بالزعفران وماء الورد . ثم يؤخذ الليمون ، يعصر على سكر طيّب⁽⁶⁹³⁴⁾ مصحون⁽⁶⁹³⁵⁾ .
 ثم يدقّ له جوز⁽⁶⁹³⁶⁾ طيّب ويسير زنجبيل / مع قليل هال وتنبّل ونعناع وسذاب وقليل
 كراويا محمّصة . ثم ينقى⁽⁶⁹³⁷⁾ هذا الليمون من حبّه ، ويضاف عليه الخوايج⁽⁶⁹³⁸⁾
 وأوقية دهن لوز طيّب . ثم يبخّر له إناء بعود وعنبر . ثم يوعى ويختم الإناء بدهن اللوز ،
 ويغطّى ويشال لوقت الحاجة . ويعاد⁽⁶⁹³⁹⁾ في السكردان ويحطّ في قترميز . وقلّب عليه
 خلّ خمر حاذق ، فإذا جعل في السكردان⁽⁶⁹⁴⁰⁾ يحلّى بالسكر أو غسل النحل أو
 الدبس .

(588)

صنف (6941) آخر (6942) منه (6943)

٣ يؤخذ قلبه الغضة ، تجعل في الخلّ حتى يستوي ، وكذلك الثوم يترك (6944) كما هو (6945) ، يقشره رؤوسها صفاراً في الخل .

(589)

٦ تحليل (6946) الكرفس

تؤخذ أصول الكرفس وقلوبه والورق الأخضر الرخص ، تجعل في إناء ، ويقلب عليه خلّ ويترك أياماً ويؤكل (6947) ، فإنه (6948) غاية (6949) .

٩ (590)

صفة تحليل الجوز الأخضر (6950)

١٢ يؤخذ منه الذي ما عقد قلبه في نيسان بحيث يقطع بالسكين شيئاً كثيراً ويُنقع في ماء وملح مدة عشرين يوماً ، بحيث لا يبقى ماؤه أسود ، أو يغير (6951) عليه المياه حتى (6952) يحلى ويصفى ماؤه ، ويعصر من ذلك الماء عصراً جيداً ويصبغ (6953) بزعفران وماء الورد (6954) ويرفع (6955) له السكر على النار وخلّ الخمر وأطراف الطيب ١٥ ويُرمى (6956) فيه باقتين نعناع . فإذا غلى قبل أن يعقد (6957) / يرفع النعناع وتبرده 143v وتعصره وتردّ العصير منه إلى القدر . ثم يعقد إلى أن يصير كالجلاب فتبرده وتنزله (6958) على الجوز في برنية بعد تبخيرها بالعود والعنبر ، ويسدّ رأسها وترفع لوقت (6959) الحاجة (6960) . ١٨

(591)

صفة (6961) تحليل الشمار (6962) الأخضر

٢١ تقطع قلبه الرخصة وتصلقه بخلّ (6963) خمر نصف سلقه (6964) ، ويعصر ويضاف له (6965) مزاج خلّ خمر وسكر وأطراف طيب وكراويا (6966) ونعنع ويسير ماء ورد ، تضرب الجميع (6967) جيداً ويؤخذ له برنية فتبخّر بالعود والعنبر ، ويحطّ (6968)

فيها⁽⁶⁹⁶⁹⁾ إلى وقت الحاجة ، ويستعمل فإنه طيب نافع لتصرف الرياح ، ويتنقل به بعد الطعام⁽⁶⁹⁷⁰⁾ فيهضم⁽⁶⁹⁷¹⁾ ويصرف⁽⁶⁹⁷²⁾ الريح⁽⁶⁹⁷³⁾ .

(592)

السفرجل⁽⁶⁹⁷⁴⁾

نوعان : الأول إذا أردت أن تعبى سكردانا⁽⁶⁹⁷⁵⁾ فليكن⁽⁶⁹⁷⁶⁾ عندك سفرجلاً⁽⁶⁹⁷⁷⁾ ، خذ⁽⁶⁹⁷⁸⁾ شقات سفرجل ولحمون⁽⁶⁹⁷⁹⁾ أو سکنجبين ، واقلب على الشراب الذي هم فيه يسير خلّ حتى يمرق⁽⁶⁹⁸⁰⁾ . واعمل على⁽⁶⁹⁸¹⁾ النار الشقات فيه قليل أطراف الطيب فإنه يقوم مقام المخلل ، ويحيء أطيب منه⁽⁶⁹⁸²⁾ .

(593)

الصنف الثاني منه

يؤخذ غسل أو سكر ، يشال على النار حتى يغلي غلوات . ثم⁽⁶⁹⁸³⁾ يقطع السفرجل ويرمى فيه بعد أن ينظف ، ويغلى حتى يعقد⁽⁶⁹⁸³⁾ وينضج السفرجل ويصير / للمخلل ١٢ قواماً⁽⁶⁹⁸⁴⁾ ، فيرمى فيه أطراف طيب وقلب الفستق ولوز مسموطين مصبوغين بزعفران ويشال⁽⁶⁹⁸⁵⁾ ويستعمل .

(594)

الصنف الثالث منه⁽⁶⁹⁸⁶⁾

يؤخذ سفرجل مقطّع فيقشر ويصبغ بزعفران ، ثم يدق له الزبيب الجوزاني ،⁽⁶⁹⁸⁷⁾ ويستخرجه⁽⁶⁹⁸⁸⁾ بالخلّ من المنخل ، ويضيف إليه السكر والزعفران وأطراف الطيب والنعنع وقلب الجوز⁽⁶⁹⁸⁹⁾ الناعم وقليل مسك وماء ورد ، ويعبى⁽⁶⁹⁹⁰⁾ في⁽⁶⁹⁹¹⁾ برنية⁽⁶⁹⁹²⁾ مبخرة⁽⁶⁹⁹³⁾ ويختم ويشال فهو⁽⁶⁹⁹⁴⁾ نهاية⁽⁶⁹⁹⁵⁾ .

(595)

صفة تحليل سفرجل عامي

يقطّع ويصبغ بالزعفران ويجعل في⁽⁶⁹⁹⁶⁾ كفايته من القطارة في⁽⁶⁹⁹⁷⁾ برام ، ويرمى

السفرجل فيه يطبخه حتى يأخذ له قوام⁽⁶⁹⁹⁸⁾، ويترك⁽⁶⁹⁹⁹⁾ على النار ويتزل⁽⁷⁰⁰⁰⁾ حتى يبرد. فإذا برد يجعل في برنية ويختم ويشال⁽⁷⁰⁰¹⁾.

٣ (596)

صفة تحليل الخيار

يؤخذ من⁽⁷⁰⁰²⁾ خيار⁽⁷⁰⁰³⁾ تشرين خصوصًا الصغار⁽⁷⁰⁰⁴⁾ منه وينقع في ماء وملح يومين وليلتين. ثم يرفع⁽⁷⁰⁰⁵⁾ ويجعل في قطرميز ويقلب عليه خلّ خمر، ويرمى فيه قلوب الكرفس ونعنع وسذاب. ويكون السذاب أكثر من الكرفس ويشال⁽⁷⁰⁰⁶⁾ ويستعمل⁽⁷⁰⁰⁷⁾.

٩ (597)

صفة تحليل الجزر

يؤخذ الجزر الغضّ المالح، يقشّر ويقطّع / صغارًا، ويرمى قلبه ويؤخذ عسل^{144v} وزنجبيل وأطراف طيب، ويشال على نار ويغلى غليات ويجعل الجزر فيه ويكون ناره هادئة حتى يعقد، ويحطّ في السكران.

(598)

١٥ صفة الباذنجان

يؤخذ ورق كرفس ونعناع وبقدونس، ينقى ورقه وشيء من القلوب ويجعل في إناء ويدّر عليه كزبرة يابسة وكراويا مدقوقة⁽⁷⁰⁰⁹⁾ محمّصة⁽⁷⁰¹⁰⁾ وأطراف طيب وفلفل ورؤوس ثوم⁽⁷⁰¹¹⁾ صحاح مقشّرة⁽⁷⁰¹²⁾. يؤخذ الباذنجان، يقطّع⁽⁷⁰¹³⁾ أقماعه وبعض أطراف الأقاع بحيث لا يبقى إلا بعضه، ويشقق الباذنجان صليبيًا⁽⁷⁰¹⁴⁾ ويقشّر⁽⁷⁰¹⁵⁾ ويحشى فيه⁽⁷⁰¹⁶⁾ البقل والحوائج، ويحطّ في إناء ويقلب عليه الخلّ⁽⁷⁰¹⁷⁾.

٢١ (599)

يقطين⁽⁷⁰¹⁸⁾ محلل

يؤخذ⁽⁷⁰¹⁹⁾ فينخت ويقطّع ويخرج⁽⁷⁰²⁰⁾ لبه. ثم يقطّع شواير لطافًا⁽⁷⁰²¹⁾. ثم

- يصلق بالخلّ ربع سلقه⁽⁷⁰²²⁾ أو دونها. ثم يشال ويبرد ويعصر⁽⁷⁰²³⁾ بعد تبريده ،
ويصبغ بزعفران وماء ورد. ثم يرفع⁽⁷⁰²⁴⁾ السكر⁽⁷⁰²⁵⁾ وخلّ الخمر على النار ويغلى
حتى⁽⁷⁰²⁶⁾ يصير في قوام الجلاب ، فإذا صار كذلك ترمى فيه باقة⁽⁷⁰²⁷⁾ نعناع⁽⁷⁰²⁸⁾ ٣
قبل أن يعقد⁽⁷⁰²⁹⁾ حتى⁽⁷⁰³⁰⁾ يأخذ⁽⁷⁰³¹⁾ خاصيتها ويرفع منه قبل أن يعقد ويعصر / 145r
ويعاد ما عصر منه في القدر. ثم يوضع عليه من الطيب العادة ، ويترك حتى يبرد ،
ويبخر له برنية مدهونة⁽⁷⁰³²⁾ ، يحطّ القرع فيها⁽⁷⁰³³⁾ ويسكب عليه المزاج⁽⁷⁰³⁴⁾ ٦
ويحرك⁽⁷⁰³⁵⁾ ويمسح حوالها وتخم بالسكر⁽⁷⁰³⁶⁾ وماء الورد⁽⁷⁰³⁷⁾ والمسك ، ويشال
لوقت الحاجة ويستعمل .

(600)

صفة محلّل⁽⁷⁰³⁸⁾ يقطين⁽⁷⁰³⁹⁾ ثاني⁽⁷⁰⁴⁰⁾

- يؤخذ القرع الصغار⁽⁷⁰⁴¹⁾ الذي يجيء⁽⁷⁰⁴²⁾ في آخر القرع ، يرمى في الخلّ الخمر
في وعاء مزفت⁽⁷⁰⁴³⁾ أو إناء⁽⁷⁰⁴⁴⁾ زجاج ، ويغمره بالخلّ⁽⁷⁰⁴⁵⁾ ، ويوضع على رأس
القطرميز⁽⁷⁰⁴⁶⁾ شقفة⁽⁷⁰⁴⁷⁾ ، ويغلى⁽⁷⁰⁴⁸⁾ فوقها⁽⁷⁰⁴⁹⁾ الخلّ⁽⁷⁰⁵⁰⁾ بأصبعين⁽⁷⁰⁵¹⁾
أو ثلاثة ، ويغطّى⁽⁷⁰⁵²⁾ ويشال لوقت الحاجة .

(601)

صفة القبار⁽⁷⁰⁵³⁾

- يؤخذ القبار المملّح⁽⁷⁰⁵⁴⁾ ، يغسل بماء إلى أن لا يبقى فيه ملح ، وينقع في خلّ محلّى
بسكر أو عسل ، ويجعل فيه ثوم⁽⁷⁰⁵⁵⁾ يسير⁽⁷⁰⁵⁶⁾ مدقوق وكزبرة يابسة ويجعل فيه زيت
طيب⁽⁷⁰⁵⁷⁾ .

(602)

صفة الثوم⁽⁷⁰⁵⁸⁾ المخلل

- ٢١
تعمد⁽⁷⁰⁵⁹⁾ إلى ما أردت منه فتجعله⁽⁷⁰⁵⁹⁾ برؤوسه في إناء مزفت⁽⁷⁰⁶⁰⁾ ، ويلقى
عليه⁽⁷⁰⁶¹⁾ من الماء ما يغمره وكفّ ملح وكفّ شعير ويسدّ⁽⁷⁰⁶²⁾ رأس⁽⁷⁰⁶³⁾

الإِنَاء (7064) بطين (7065) ، وينزله (7066) حتى يَحْمَصَ وَيَطَيَّبَ طعمه وكذلك يفعل بالكَرَاث الشامي والبصل (7067) الحَرِيف الرقيق الأصفر .

٣ (603)

٦ اللبن (7068) حَارَّ يابس معطش إلا أَنَّهُ يَنْقِي المعدة من البلغم وينفع من البخر (7069) .
الصحناء (7070) حَارَّة يابسة معطشة / تجلو البلغم من المعدة ، وإدماها يفسد (7071) الدم (7072) ويولد الجرب .

٩ كامخ الكبير (7073) حَارَّ يابس رديء للمعدة معطش ، يهول (7074) البذر (7075) .
كامخ (7076) الثوم جيد لصاحب البلغم والحصى النافض ويذيب الحصى .
كامخ المرزنجوش (7077) جيد للريح ويبرد (7078) المعدة ويقل (7079) ما (7080) في (7081) الرأس الذي (7082) يعرض من البرد والبلغم .

١٢ والكوامخ كلها تناسب الشيء الذي تعمل منه وتكسب من الملح والعفر (7083) ،
طبيعة (7084) ثابتة (7085) الريليا (7086) حَارَّة يابسة مشهية للطعام ثم يبيح الباه .
والمخللات (7087) كلها تكسب من الخلّ فعل (7088) لطافة (7089) .

١٥ صفة الكبر (7090) المخلّل ، أقلّ حارًّا من المكبوس بالملح ، جيد للسدد في الكبد (7091) والطحال .

البصل (7092) المخلّل لا يسخن ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة .

١٨ الخيار والقثاء المخلّلات يبردان تبريدًا قويًّا ، وهما مع ذلك لطيفان . وكلّ الكوامخ المالحة والمخلّلات ضارّة (7093) لمن في حلقه خشونة والمالحة فيها (7094) خاصّة ، وردئة (7095) لمن تعثر به حكة وجرب وسائر الأمراض الكائنة عن احتراق الدم .
السليج (7096) المخلّل بارد لا نفخة (7097) له ، مطفئ للصفرأ .

٢١ الزيتون (7098) المعمول (7099) بالماء الحارّ يابس ، يطلق / البطن إذا قُدِّم قبل الطعام ، ويقوي فم المعدة . والزيتون (7100) الذي (7101) يعمل (7102) بالماء البارد (7103) إسخانه كثير وتقويته لفم المعدة وإطلاقه البطن أقلّ .

٢٤ الاشتراغار (7104) المخلّل يسخن (7105) ويعين (7106) على الهضم ، وهو رديء للغذاء والمالح منه يسخن (7107) أكثر وقيل أَنّ مداومة (7108) المخلّلات بعد الطعام تظهر اللون .

(604)

الليمون⁽⁷¹⁰⁹⁾ المالح

- ٣ يؤخذ ليمون مالح ، يقطع صغاراً ويحلّ⁽⁷¹¹⁰⁾ في إناء ويعصر عليه ليمون أخضر
ونارنج ويقلب عليه زيت طيب وأطراف طيب وكزبرة يابسة محمّصة ناعمة⁽⁷¹¹¹⁾
ويقدونس محرّط⁽⁷¹¹²⁾ ونعناع وسذاب ، وإنّه من أجود ما يكون وأطيب .

(605)

آخر⁽⁷¹¹³⁾

- ٦ يؤخذ الليمون ، يقشّر قشره الخارج بحيث لا يخرج القشر الرقيق ، ويدهن بزعفران
وسكر مذوّب ، وتجعله في قطرميز وتقلب عليه ماء الليمون غمرة وملح جيد ليحفظه من
التلف ، ويختم بزيت طيب .

(606)

آخر⁽⁷¹¹⁴⁾

- ١٢ يؤخذ خلّ خمر ، يحلّى بعسل ويقلب عليه زيت طيب ويجعل على الليمون
المالح⁽⁷¹¹⁵⁾ .

(607)

كبس⁽⁷¹¹⁶⁾ الليمون

- ١٥ كثير من الناس يعمل⁽⁷¹¹⁷⁾ فيه عسلاً وزعفراناً وماءً ، يجيء مليحاً⁽⁷¹¹⁸⁾ .
١٨ يؤخذ⁽⁷¹¹⁹⁾ الليمون⁽⁷¹²⁰⁾ ، يُحشّى ملحاً وكبس في زبدية ويبتّ ليلتين حتى
يذبل⁽⁷¹²¹⁾ كبساً جيداً⁽⁷¹²²⁾ ، ويعصر ماء الليمون عليه بحيث يغمره ، ويختم بزيت
طيب⁽⁷¹²³⁾ ، ويشال فإنّ صفّته / تنعقد عقداً مليحاً⁽⁷¹²⁴⁾ . وإذا ملّحت الليمون
فاجعل⁽⁷¹²⁵⁾ في كلّ وعاء قبضة⁽⁷¹²⁶⁾ سذاب وقليل عسل نحل وزيت طيب⁽⁷¹²⁷⁾
وزعفران ، ويكون من ليمون طوبة أو امشير فإنّه يجيء غاية .

146v

(608)

صفة الليمون المالح

٣ تشقق الليمون وتحشيه الملح وتكبسه⁽⁷¹²⁸⁾ يومين ، وتعصره من مائه وتخرج
جبه⁽⁷¹²⁹⁾ منه وتعمل في كل ليمونة عرق زنجبيل وعود نعناع⁽⁷¹³⁰⁾ وسذاب ، ورضه في
وعاية⁽⁷¹³⁰⁾ وتعمل في وعاية⁽⁷¹³¹⁾ عسل نحل وزعفران⁽⁷¹³²⁾ ، وتخممه بزيت طيب .

(609)

صفة آخر⁽⁷¹³³⁾

٩ تشقق الليمون⁽⁷¹³⁴⁾ وتحشيه⁽⁷¹³⁵⁾ الملح⁽⁷¹³⁶⁾ وتكبسه⁽⁷¹³⁷⁾ يومين
ويعمل⁽⁷¹³⁷⁾ ، ويرص⁽⁷¹³⁸⁾ في قصرية⁽⁷¹³⁹⁾ ويثقل بحجر ويغطى ويخلّى ثلاثة أيام .
ثم يرفعه⁽⁷¹⁴⁰⁾ وتجعله في قطرميز وتشيل مأؤه وتصبغه بزعفران وتصفيه من جبه . وإن
عاز⁽⁷¹⁴¹⁾ ماء⁽⁷¹⁴²⁾ ليمون⁽⁷¹⁴³⁾ فزده . ثم اكبسه في المطر كساً⁽⁷¹⁴⁴⁾ جيداً⁽⁷¹⁴⁵⁾ إلى
١٢ أن يفيض⁽⁷¹⁴⁶⁾ عليه الماء ويختم⁽⁷¹⁴⁷⁾ بزيت طيب وتغطيه⁽⁷¹⁴⁸⁾ وترفعه⁽⁷¹⁴⁹⁾ .

الباب التاسع عشر

في عمل البوارد

(610) ١٥

حمص كسا⁽⁷¹⁵⁰⁾

١٨ يملك الحمص كسا⁽⁷¹⁵¹⁾ وينزل من منخل ويؤخذ قلب جوز محمص⁽⁷¹⁵²⁾ ويدق
حتى يلعب في دهنه ، ويعمل عليه⁽⁷¹⁵³⁾ الطحينة⁽⁷¹⁵⁴⁾ ، ويقلب / عليه كفايته زيت
طيب وأطراف⁽⁷¹⁵⁵⁾ طيب وكزبرة وكراويا محمصين مدقوقين ناعماً أو سذاب ونعناع
وخلّ خمر كفايته⁽⁷¹⁵⁵⁾ . ويضرب جيداً باليد حتى تختلط أجزاءه . وبعد تقطيع ليمونة
٢١ مالحة رقيقاً⁽⁷¹⁵⁶⁾ عليه وقلب⁽⁷¹⁵⁷⁾ الفستق⁽⁷¹⁵⁸⁾ وتجعل في زبدية ويشهل⁽⁷¹⁵⁹⁾
بتشاهيل⁽⁷¹⁶⁰⁾ الحمص ويشتر⁽⁷¹⁶¹⁾ عليه قلب الفستق ويجعل عليه زيت⁽⁷¹⁶²⁾
وتقدم .

(611)

آخر (7163)

- ٣ يلقى الحمص الكسا في دهن الألية، ويعزل ويؤخذ البصل، يفرم رفيع ويسلق (7164). فإذا سلق (7165) نصف سلقه (7166) يحط في شيء (7167) ويعصر (7168) جيداً (7169) ويصنع بزعفران ويطبخ (7170) بدهن الألية ويرمى على الحمص ويجعل عليه سذاب ونعناع وبقدونس وكراويا وكزبرة محمصتين (7171) مدققتين (7172)، ويقطع عليه ليمونة مألحة وما يكفيه من أطراف الطيب، ويعاد الجميع إلى الطاجن. فإذا تحمص نصف تحميصه يطفئ (7173) بقليل ماء ليمون ويكون طاجنه (7174) برام، ويرفع في زبدية وينثر عليه قلب بندق محمص مهرش (7175) ويقدم ويؤكل.
- ٩

(612)

آخر (7176)، يزيد (7177) في الباه

- ١٢ يؤخذ الحمص المصلوق، يكبس (7178) حتى يطحن (7179) ويجعل / في زبدية ويدّر (7180) عليه الملح المسحوق وكمون ودارصيني وانيسون (7181) مسحوق وزيت (7182) والمرّي (7183) ويقدم (7184)، وإن عملت (7185) عليه الكراث والنعناع والليمون المكبوس (7186) كان أطيب.
- ١٥

(613)

حمص (7187) كسا

- ١٨ يؤخذ الحمص الناضج، يهرس وضعه (7188) في ناحية (7188) ويدّوب الطحينية بالخلّ الحاذق (7189)، وصبّه عليه. وتحمص قلب الجوز ويدقّ ويدّوب بماء الليمون الأخضر والخلّ (7190)، ويقلب عليه (7189). ويدقّ السذاب (7191) والبقدونس محرط (7192) وشيء (7193) من (7194) النعناع (7195) بحيث يصير مع الحمص لوناً حسناً، ويقلب عليه الزيت الطيب (7196) وأطراف الطيب وكزبرة يابسة وكراويا ودارصيني وفلفل وزنجبيل. ويكون (7197) ماء الليمون أكثر، يجعل عليه زيت كثير وبقدونس (7197) وقلب فستق. ومن أراد أن (7198) يعمل (7199) في جوفه (7200)
- ٢٤

عمل (7201) ، ويجعل عليه زيت كثير (7202) وبقدونس محط (7203) ودارصيني والسذاب (7204) ويقدم.

٣ (614

آخر (7205)

يصلق ويعجن في صحن (7206) ويصب عليه الخل (7207) والمري والكرابيا والزيت والفلفل ودارصيني وزر ورد (7208).

(615

آخر (7209)

٩ يؤخذ لكل مد حمص ستة دراهم نظرون (7210) ، ويعمل في جرة ، ويسد رأسها وتحط في التنور / ، يحيء مليحاً (7211) . ويلقى (7212) عليه (7213) الخل والزعر (7214) 148r والسذاب اليابس والطحينة ودهن (7215) البزر (7216) .

١٢ (616

حمص كسا (7217)

يسلق (7218) ويؤخذ الحمص (7219) الطيب الأنثى (7220) المسلق (7221) ، ١٥ يحط (7222) في جفنة ويقتل (7223) بالمغرفة (7224) جيداً إلى أن يدخل بعضه في (7225) بعض . ثم ينزل من منخل ويرمى تفلّه . فإذا (7226) ينفع (7227) يدخل (7228) الليمون المالح ، يفرم ربيعاً (7229) ويدق في الجرن (7230) ، وإياك أن يكون فيه شيء من حبه . ثم ١٨ يوضع على هذا الليمون زيت طيب (7231) والطحينة ويحرك (7232) جيداً ، وينزل (7233) عليه قليل خلّ خمر (7234) وأطراف (7235) طيب وسذاب ونعناع ويسير كمون مدقوق منخول . ثم تحرك الحوائج وترمي الحمص (7236) عليها ويحرك ويبسط في الزبدية ٢١ ويشهل (7237) بالزيتون (7238) الأسود والمخلل وقلب البندق الحمص وأطراف الطيب وقليل (7239) السذاب والنعناع (7240) .

(617

آخر (7241)

- ٣ يؤخذ الحمص المسلوق (7242) ، يدق ناعماً ، ويؤخذ له (7243) خلّ وزيت
طيب (7244) وطحينة وفلفل وأطراف طيب ونعناع وبقدونس ويسير (7245) زعتر (7246)
وقليل (7247) جوز ولوز وفستق وبندق (7248) وقرقة وكراويا (7249) وكزبرة يابسة وملح
وليمون مالح وزيتون ، ويبسط ويترك يوم وليلة ويقدم (7250) .

(618

آخر (7251)

- ٩ يدق الحمص / ناعماً بعد سلقه (7252) ويؤخذ خلّ وزيت وطحينة وأطراف طيب
وفلفل ونعناع وبقدونس ويسير زعتر (7253) وقلب جوز وبندق ولوز (7254) وفستق (7255)
وكزبرة يابسة وكراويا محمصين وليمون مالح وزيتون وملح حسب الحاجة ، يعجن بذلك
١٢ كله ويبسط ، ويدّر عليه دارصيني ويوضع (7256) عليه ويقدم (7256) .

(619

حمص (7257) كسا

- ١٥ يقطع الشوي السمين على القرفة (7258) قطعاً (7259) رفيعاً مع الألية ، فإذا (7260)
تقلّى (7261) في دست ، فإذا أُرصي (7262) دهنه يرمى عليه الحمص (7263) . فإذا (7264)
تقلّى (7265) الحمص (7266) تأخذ له أطراف الطيب وبقدونس ، تفرمه رفيعاً (7267)
ونعناع (7268) ويسير سذاب (7269) ؛ ترمي عليه هذه الحوائج وتحركه . ثم يعصر عليه
١٨ ليمونتين كبار (7270) بملح (7271) ودرهم كمّون مصحون (7271) ودرهم خولنجان (7272)
ودرهمين (7273) قرقة لفّ ، يقسم القرقة (7274) ، النصف الواحد فيه والآخر في
٢١ التهشيل (7275) على وجهه ولا (7276) تتركه على النار كثير (7277) لئلاّ (7278) يتلف . ثم
يجعل في زبدية ويجعل على وجهه الحوائج ، وتكون الزبدية قيشاني أو صيني .
وتجعل (7278) في الطبق ، ويشهل (7279) بالبقول العادة بعد تنقيتها (7280) وغسلها
٢٤ وخضرها الفجل في أوانه والبقل (7281) وحوائج البقل والنعناع والسذاب والكراث (7282)

- ١٤٩٢ والكرفس ، ويقدم (7283) / في طبق (7284) سكرجة ودواء قرف . وإن كان وقت (7285)
القول الأخضر فتضعه (7286) في (7287) الطبق لأجل مسح (7288) اليد (7289) من
الزفر (7290) . ٣

(620)

تتبل (7291) القنيط (7292)

- ٦ يؤخذ القنيط (7293) المصلوق ، يقطع صغاراً (7294) ويعصر (7295) ، ويؤخذ له
الزيت والطحينة وقلب الجوز والخلّ والخردل والنعناع والكراويا وأطراف الطيب . ثم
يتبل القنيط (7296) في هذا المزاج (7297) ويعبى في (7298) جملة (7299) البوارد (7300) .

(621) ٩

آخر غيره (7301)

- ١٢ يؤخذ (7302) كباد وماء ليمون وقليل (7303) سذاب وحوايج بقل وزنجبيل وفلفل
وثوم (7304) وقلب بندق . يدق (7305) الجميع (7306) ويعمل على (7307) الحمص (7308)
وزيت (7309) وطحينة بقدر الحاجة (7310) .

(622)

١٥ صنف (7311) منه

- ١٨ يسلق (7312) القنيط (7313) ويفلق (7314) . ثم تأخذ (7315) قلب الجوز ، يدق حتى
يلعب (7316) ويجعل زهره (7317) إلى فوق ويحطّ عليه السذاب (7317) والفسق (7318)
مجرّش (7319) ، ويؤخذ (7320) الزيت وقليل ماء سخن ، يحلّ فيه الجوز والثوم (7321)
ويغلى على نار غلوة ، ويتبل (7322) في صحن ويجعل زهره إلى فوق ، ويحطّ (7323) عليه
الزيت الطيب (7324) والحوايج (7325) ويقدم .

(623) ٢١

صنف آخر منه

يصلق ويعمل عليه سماء منقوع مصفى من خرقة مختر (7326) بقلب (7327)

لوز⁽⁷³²⁸⁾ مدقوق وأطراف طيب وفلفل وثوم⁽⁷³²⁹⁾ وسذاب ويكون⁽⁷³³⁰⁾ مرقة السماق⁽⁷³³¹⁾ يجنبه .

٣

(624

آخر⁽⁷³³²⁾

149v

/ يؤخذ الطحينة ، يرش عليها ماء ورد ، ويمعك⁽⁷³³³⁾ معكاً جيداً حتى يخرج الشيرج⁽⁷³³⁴⁾ ويدوّب بخلّ ويحلى⁽⁷³³⁵⁾ بعسل ، ويعمل فيه الخردل⁽⁷³³⁶⁾ حتى يصير⁽⁷³³⁷⁾ حرّيفاً . ثم تأخذ⁽⁷³³⁸⁾ بصلّة مطبّخة⁽⁷³³⁹⁾ ويحلّ⁽⁷³⁴⁰⁾ على وجهه السذاب⁽⁷³⁴⁰⁾ .

٩

(625

حمص⁽⁷³⁴¹⁾ كسا⁽⁷³⁴²⁾ يعمل ببلاد الروم

يؤخذ الحمص⁽⁷³⁴³⁾ ، يقتل ويتزل من منخل⁽⁷³⁴⁴⁾ ويصبغ بزعفران ومسك⁽⁷³⁴⁵⁾ وماء ورد⁽⁷³⁴⁶⁾ . ثم يوضع⁽⁷³⁴⁷⁾ عسل⁽⁷³⁴⁸⁾ النحل على النار بقدر ما يحتاج إليه الحمص ، ويغلى إلى أن تذيق⁽⁷³⁴⁹⁾ فتؤخذ رغوته ويلقى عليه المسك والماء ورد⁽⁷³⁵⁰⁾ قبل الغليان . ثم يطفى بالخلّ⁽⁷³⁵¹⁾ الصافي ويحطّ⁽⁷³⁵²⁾ عليه⁽⁷³⁵³⁾ العتاب⁽⁷³⁵⁴⁾ والزبيب الجوزاني⁽⁷³⁵⁵⁾ وقصب عراقي⁽⁷³⁵⁶⁾ منزوع⁽⁷³⁵⁷⁾ نواه وقلب فستق ولوز مسموطين مصبوغين⁽⁷³⁵⁸⁾ ، ويغلى عليهم حتى يأخذوا حدّهم⁽⁷³⁵⁹⁾ ويلقوا⁽⁷³⁶⁰⁾ على⁽⁷³⁶¹⁾ الحمص المصبوغ بالزعفران ، ويطبخ حتى يصير⁽⁷³⁶²⁾ كالخلاوة⁽⁷³⁶⁴⁾ . ثم يتزل ويغرف في الأصحن⁽⁷³⁶⁵⁾ ويرش⁽⁷³⁶⁶⁾ على وجهه قلب الفستق واللوز⁽⁷³⁶⁷⁾ والسكر ويشهل⁽⁷³⁶⁸⁾ بشيء من الخلاوة الحمراء والصفراء العلكة⁽⁷³⁶⁹⁾ فهو نهاية⁽⁷³⁷⁰⁾ .

٢١

(626

صفة شوي

150r

يؤخذ الشوي السمي⁽⁷³⁷¹⁾ الطيب⁽⁷³⁷²⁾ / والألية ، تقطّع ربيعاً⁽⁷³⁷³⁾ وتعمل في طاجن برام⁽⁷³⁷⁴⁾ وتعلق⁽⁷³⁷⁵⁾ على النار ويؤخذ⁽⁷³⁷⁶⁾ له قلب الجوز المحمص ، ٢٤

ويلقى⁽⁷³⁷⁷⁾ عليه الكزبرة والكراويا محمصين مدقوقين وبقدونس⁽⁷³⁷⁸⁾ ونعناع
ليمون⁽⁷³⁷⁹⁾ الأخضر⁽⁷³⁸⁰⁾ ، ويعمل في باطنه قليل أطراف الطيب ، ويوضع⁽⁷³⁸¹⁾ في
الصحن ويؤكل⁽⁷³⁸²⁾ سخن فإنه⁽⁷³⁸³⁾ طيب . ٣

(627)

صفة الرجل

٦ تؤخذ فينقى الورق من عيدانه وقلوبه ويسلق⁽⁷³⁸⁴⁾ حتى ينضج ويعمل عليه اللبن
الحامض والثوم⁽⁷³⁸⁵⁾ والخردل والزيت⁽⁷³⁸⁶⁾ .

(628)

٩ نوع آخر منه⁽⁷³⁸⁷⁾

يسلق⁽⁷³⁸⁸⁾ ويلقى⁽⁷³⁸⁹⁾ البصلة⁽⁷³⁹⁰⁾ وتلقى⁽⁷³⁹¹⁾ القرحين⁽⁷³⁹²⁾ فيه ويقلب
عليه الخل المحلى بالسكر أو العسل وإن عملت⁽⁷³⁹³⁾ عوض الخل ماء الحصرم أو
ليمون⁽⁷³⁹⁴⁾ فافعل⁽⁷³⁹⁵⁾ . ١٢

(629)

صنف⁽⁷³⁹⁶⁾ آخر⁽⁷³⁹⁷⁾ منه

١٥ يصلق ويلقى بالشريح⁽⁷³⁹⁸⁾ ويؤخذ سماء منقوع في ماء⁽⁷³⁹⁹⁾ ، يستحلب ويصفى
من خرقه . ويدق⁽⁷⁴⁰⁰⁾ الجوز ناعماً ، ويقلب عليه ماء ليمون كثيراً⁽⁷⁴⁰¹⁾ وفلفل
وثوم⁽⁷⁴⁰²⁾ وزنجبيل وأطراف طيب ، ويجعل على وجهه الزيت الطيب والبقدونس
والسذاب ونعنع . وإن أردت بماء حصرم فافعل . ١٨

(630)

صفة العجور⁽⁷⁴⁰³⁾

٢١ / يؤخذ العجورة ، يقشر ويشقق ويعصر من مائه ويطح⁽⁷⁴⁰⁴⁾ بزيت⁽⁷⁴⁰⁵⁾ 150v
وشريح⁽⁷⁴⁰⁶⁾ بعد أن يشقق ويخرط عليه البصل ، ويطح ويلقى عليه البقدونس المخروط

ويغلى حتى يذبل ويجعل الجميع على العجور المقلي ، ويقلب عليه خلّ حاذق ويغلى
غلوات ، ويجعل عليه أطراف طيب وعروق نعناع وفلفل وكزبرة يابسة .

٣

(631)

صنف (7407) آخر (7408) منه (7409)

يقشّر ويشقّق ويغلى له بصل محرّط حتى ينضج ويجعل عليه وتحلّ في خلّ جوز
مدقوق وقليل طحينة ، ويردّ عليه ويغليه ، وتحل عليه يسير أطراف الطيب . وإن أردت
فحلّ بالسكّر أو تعمل فيه يسير ثوم فافعل .

٩

(632)

صفة اللوبيا

يدقّ قلب الجوز حتى يلعب في دهنه ويذوب بزيت وكراويا ، وتجعل على اللوبيا
فتؤكل .

١٢

(633)

صنف (7410) آخر (7411)

يخلط مع (7412) الجوز بماء (7413) ليمون وثوم (7414) .

١٥

(634)

آخر (7415)

يؤخذ ماء ليمون أخضر (7416) ، يدقّ (7417) قلب جوز ناعماً (7418) ويجعل فيه
البقدونس والنعناع والسذاب المخرّط وكزبرة يابسة وكراويا وأطراف / طيب وثوم (7419)
وتجعل (7420) اللوبيا المصلوقة فيه (7421) ويغلى غلوة ويبرد (7422) ويؤكل .

٢١

(635)

آخر (7423)

يستخرج سَمَاق منقوع في ماء من خرقه ويزاد ماء ليمون حتى تحمّسه (7424) ،
ويخترّ (7425) بقلب (7426) جوز مدقوق وفلفل وثوم (7427) ، ويجعل على اللوبيا (7428) .

(636)

صفة القرع (7429)

- ٣ ينحت ويقطع شواير ويلت (7430) في الدقيق مثل السمك ويقلى بالشيرج (7431) ،
ويعمل عليه الطحينة المذابة (7432) في الخلّ وماء الليمون وجوز مدقوق وبقدونس محرّط
ونعناع وكزبرة يابسة (7433) وكراويا مدقوقتان (7434) وأطراف طيب ويسير (7435) زعفران
٦ وثوم (7436) ، ويخلّى بسكرّ ويجعل على القرع ويعرف (7437).

(637)

صفة (7438) الكرنب (7439) بالطحينة

- ٩ تحتاج إلى كرنب وطحينة وخلّ وخردل ، يقطع الكرنب ويسلق (7440) وتعمل
عروقه (7441) فإذا نضج يشال ، وتتخذ الطحينة ، يرشّ عليها قليل ماء حار ويضرب ،
فإنه (7442) يخرج منها شيرج (7443) ويذوّبها بالخلّ فيدقّ الخردل ويعمل على الطحينة .
١٢ ويؤخذ من (7444) الكرنب (7445) غصن غصن (7446) يعمل في الحوائج ويعمل / في
الأوعية ، فإذا فرغ فيعمل عليه الذي يبقى من الطحينة (7447) ، والشيرج (7448) الذي
يبقى (7449) من الطحينة ، يعمل على وجهه (7450) .

الباب العشرون

١٥

في الطيب وطبع الخلال من الصفصاف ومن عيدان الخلاف

(638)

- ١٨ الصفصاف (7451) بارد يابس قليل الإضرار بالأسنان (7452) كثير النفع ، وهو
أفضل (7453) ما خللت (7454) الأسنان به (7455) من الزهومات (7456) ، مأمون عليها ،
نافع (7457) ؛ الخلال (7458) المأموني ، وهو زهر قصب ينبت في الصحراء ، حارّ ،
٢١ يابس وبزر البري (7459) منه إذا استُفّ يلقى (7460) الدود (7461) ، وعيدان (7462)

الخلاف باردة معتدلة بين الرطوبة واليبس⁽⁷⁴⁶³⁾ ولا يستعملها إلا أوساط⁽⁷⁴⁶⁴⁾ الناس .
وعند فقدان الخلال المعمول . والأدب⁽⁷⁴⁶⁵⁾ في الخلال أخذ الخلال من المروّة⁽⁷⁴⁶⁶⁾
لتنظيف⁽⁷⁴⁶⁷⁾ الأسنان وتنقيها من دقيق اللحم ، لأنّ اللحم إذا بات في الفم⁽⁷⁴⁶⁸⁾ ٣
ينتن⁽⁷⁴⁶⁹⁾ لا سيّما إن⁽⁷⁴⁷⁰⁾ كان فيه الصلّة⁽⁷⁴⁷¹⁾ . وإذا قد ذكرنا الخلال فلا بدّ من
ذكر الأسنان .

٦

(639)

أسنان⁽⁷⁴⁷²⁾ الملوك والأمراء والمتمولّين⁽⁷⁴⁷³⁾

١52r يؤخذ الأسنان / الفارسي⁽⁷⁴⁷⁴⁾ العصافيري النقي البياض ثلاثة أرتال ، ومن السعد
الكوفي الطيّب أربع أواق ، ومن الأسنان⁽⁷⁴⁷⁵⁾ البيضاء⁽⁷⁴⁷⁶⁾ النقية المطحونة المنخولة ٩
أربع أواق ، ومن الصندل المحكوك⁽⁷⁴⁷⁷⁾ الأصفر⁽⁷⁴⁷⁸⁾ بماء الورد ثلاث أواق ، ومن
الورد النقي البياض المطحون ثلاثة أواق ، ومن الإدخر المكي الناعم أوقيتان ، ومن
القرنفل مثله ومن السنبل والقرفة من⁽⁷⁴⁷⁹⁾ كلّ واحد أوقية⁽⁷⁴⁸⁰⁾ ونصف ، ودقيق أرز ١٢
مطحون ثمان أواق . يعمل الأسنان بعد دقّه وينخل ويضيف⁽⁷⁴⁸¹⁾ إليه دقيق⁽⁷⁴⁸²⁾
الأرز والشعير⁽⁷⁴⁸³⁾ والإدخر والورد⁽⁷⁴⁸⁴⁾ ، ويبخّره بعد⁽⁷⁴⁸⁵⁾ يوم ليلة
بالعنبر⁽⁷⁴⁸⁶⁾ . ثم تفتق⁽⁷⁴⁸⁷⁾ كلّ⁽⁷⁴⁸⁸⁾ رطل⁽⁷⁴⁸⁹⁾ منه⁽⁷⁴⁹⁰⁾ بمثقال⁽⁷⁴⁹¹⁾ كافور ١٥
رياحي⁽⁷⁴⁹²⁾ ، فهذا هو الأسنان الرفيع الذي يغسل به الخلفاء⁽⁷⁴⁹³⁾ والوزراء
المتخصّصين .

١٨

(640)

صفة أسنان آخر⁽⁷⁴⁹⁴⁾

١52v يؤخذ الأسنان⁽⁷⁴⁹⁵⁾ العصافيري النقي⁽⁷⁴⁹⁶⁾ المطحون ، يؤخذ منه منّا ، ومن⁽⁷⁴⁹⁷⁾
من قشر الشام⁽⁷⁴⁹⁸⁾ الذي هو البطيخ الأصفر المخلوط⁽⁷⁴⁹⁹⁾ بالصفرة المحفف ٢١
نصف⁽⁷⁵⁰⁰⁾ منّ ، ومن اللوز الحلو المقشور⁽⁷⁵⁰¹⁾ المدقوق المنخول / ربع منّ⁽⁷⁵⁰²⁾ ،
ومن الزعفران المطحون أوقية ، ومن القرنفل⁽⁷⁵⁰³⁾ الزهر⁽⁷⁵⁰⁴⁾ أوقيتان . يطحن
وينخل⁽⁷⁵⁰⁵⁾ ويعجن بماء الورد ويبسط في زبدية ويبخّر بالعود⁽⁷⁵⁰⁶⁾ ويحفف بالظلّ . ٢٤
وإذا⁽⁷⁵⁰⁷⁾ جفّ يدقّ⁽⁷⁵⁰⁷⁾ وينخل ويشال في البراني .

(641)

وهذا صفة دقيق الأرز النقي ⁽⁷⁵⁰⁸⁾ لعمل الأشنان

٣ يغسل الأرز النقي بالماء ثلاث أقدام غسلاً جيداً. ثم ينشره في الشمس حتى يجف بعض الجفاف. ثم يدقه وينخله منخل صفيق ⁽⁷⁵⁰⁹⁾.

(642)

DK 128r

٦ / صفة صابون مطيب أصفر اللون

٩ يؤخذ لوح صابون نقي يحود نشره نشرًا دقيقًا ويعجن عجناً لطيفاً بحيث يبقى مثل المرهم، ويدق له قليل عصفر ومحب، ويعجن فيه ويترك ليلة حتى يختم. ومن باكر يبسط على طبق ويقطع شوابير ويختم في وسطه بختم صنع من خشب نقشه مليح، ويعمل قوالب نحاس مصلع مسطح وحلزون ومثل أباليج السكر. ثم يجعل في خرقة رفيعة وتضربه وتقلبه في القالب النحاس حزمًا قويًا مملوء ⁽⁷⁵¹⁰⁾، ويختم المصنوع ⁽⁷⁵¹¹⁾ من الخشب وتجسوا الخرقة فإنه يخرج وقد صار منقوشاً، ويجعل على ظهر غربال / يوماً. ثم يشغل باليد ويسير ماء ورد ويترك حتى يتشقق ⁽⁷⁵¹²⁾. والأبيض ⁽⁷⁵¹³⁾ منه ⁽⁷⁵¹⁴⁾ لا يحل ⁽⁷⁵¹⁵⁾ فيه عصفر بل ⁽⁷⁵¹⁶⁾ محلباً ⁽⁷⁵¹⁷⁾ ويسير ⁽⁷⁵¹⁸⁾ الاسفيداج، والأخضر يجعل فيه يسير ⁽⁷⁵¹⁹⁾ من جزارة وسياقته ⁽⁷⁵¹⁹⁾، والازرق يجعل فيه يسير ⁽⁷⁵²⁰⁾ من النيل ⁽⁷⁵²¹⁾، وفي جميع ⁽⁷⁵²²⁾ الألوان ⁽⁷⁵²³⁾ لا ⁽⁷⁵²⁴⁾ يتزل ⁽⁷⁵²⁵⁾ المحلب والوردي بيسير ⁽⁷⁵²⁶⁾ من سيلقون، والأحمر العقيقي قليل من الزعفران ⁽⁷⁵²⁷⁾ والأصفر الصافي زعفران. ١٨

DK 128v

(643)

صفة أخرى

٢١ يعمل الصابون مثل ما ذكر ويزاد فيه هال وبساسة وكباش قرنفل مدقوقين منخولين ⁽⁷⁵²⁸⁾ من خرقة ⁽⁷⁵²⁹⁾ حرير ويقلب عليه قليل ماء ورد حتى يختلط أجزاؤه ويعجن به الصابون / فإنه يجيء مليحاً ⁽⁷⁵³⁰⁾، طيب الرائحة جداً، ويجعل فيه ⁽⁷⁵³¹⁾ يسير ⁽⁷⁵³²⁾ محلب فإنه غاية. ٢٤

153r

(644)

صفة أشنان مطيب

- ٣ أشنان وآس وورد وعرق وكافور وسعد كوفي وسنبل⁽⁷⁵³³⁾ ، يسحق الجميع ويعمل غسولاً .

(645)

صفة أشنان ملوكي

- ٦ ذكره علي ابن رين⁽⁷⁵³⁴⁾ في كتابه فردوس⁽⁷⁵³⁵⁾ الحكمة : أشنان رطلان وقرنفل وقرفة وصندل أصفر وسعد وميعة وبسباسة وكبابة وهال وعود هندي من كل⁽⁷⁵³⁶⁾ أوقية⁽⁷⁵³⁷⁾ ، ينعم كل⁽⁷⁵³⁸⁾ بفردة وينخل من خرقة حرير ويخلط بالأشنان ويلقى^٩ عليه أوقيتين دقيق باقلاً عوضاً⁽⁷⁵³⁹⁾ عن دقيق الأرز ، فالأرز⁽⁷⁵⁴⁰⁾ في الأصناف المتفرقة⁽⁷⁵⁴¹⁾ المتقدمة ، ويعجن⁽⁷⁵⁴²⁾ بماء ورد وكافور رياحي⁽⁷⁵⁴²⁾ ، ويبخر^{١٢} بعد⁽⁷⁵⁴³⁾ . ثم يفتق كل رطل منه بمثقال كافور⁽⁷⁵⁴⁴⁾ .

(646)

صنف⁽⁷⁵⁴⁵⁾ آخر⁽⁷⁵⁴⁶⁾ ملوكي⁽⁷⁵⁴⁷⁾

- ١٥ أشنان⁽⁷⁵⁴⁸⁾ ودقيق أرز⁽⁷⁵⁴⁹⁾ وادخر⁽⁷⁵⁵⁰⁾ وصندل أصفر وسعد ومحب⁽⁷⁵⁵¹⁾ ؛
تدق المحلب برفق لثلاً يخرج دهنه وينخل الجميع ويخلط ويلت بماء ورد وكافور رياحي . ثم⁽⁷⁵⁵²⁾ ينشف⁽⁷⁵⁵³⁾ وينخل⁽⁷⁵⁵⁴⁾ . والمحلب إذا دق⁽⁷⁵⁵⁵⁾ الأشنان وطال^{١٨} مكثه ريح ، فينبغي أن يعمل منه / ما يستعمل⁽⁷⁵⁵⁶⁾ جمعة⁽⁷⁵⁵⁷⁾ جمعة⁽⁷⁵⁵⁸⁾ . 153v

(647)

صفة آخر⁽⁷⁵⁵⁹⁾

- ٢١ نشاء⁽⁷⁵⁶⁰⁾ الحنطة وأشنان⁽⁷⁵⁶¹⁾ بارقي أو فارسي وحب المحلب الأبيض أجزاءه متساوية ، فيخلط معه⁽⁷⁵⁶²⁾ قرنفل وقصب ذرية وقسط حلو وجوز بوا⁽⁷⁵⁶³⁾ من هذه الأربعة جزء⁽⁷⁵⁶⁴⁾ ويفتق⁽⁷⁵⁶⁵⁾ بكافور رياحي مسحوق .

(648)

صفة آخر (7566)

- ٣ أشنان جزء ودقيق أرز أوقية (7567) جوز بوا وقرنفل ومحلب مدقوق أبيض من كل (7568) نصف جزء. يدق الجميع فرادي ، وينخل من (7569) حريرة (7570) ويخلط ويضاف إليه زعفران . وقال محمد بن أحمد البلدي : يضاف إليه أشنان عصافيري مطحون (7571) أوقيتين فإنه أنقى (7562) وأبلغ . ٦

(649)

صفة آخر (7573) أشنان (7574) ملوكي

- ٩ يؤخذ أشنان عصافيري قدح وسعد كوفي قدح وسعد قصاري نصف قدح وحزمة (7575) بنفسج ثلاثة (7576) دراهم وزر ورد (7577) عراقي ثلاثة دراهم (7577) ومسك قيراط . يدق وينخل ويضاف إلى الأشنان ، فهذا (7578) هو (7579) الأشنان الملوكي الطيب (7580) العال . ١٢

(650)

صفة لقلع (7581) الزفر من اليديين (7582)

- ١٥ يؤخذ البرنوف (7583) ، ييسس ويصحن وينخل ويعمل عليه دقاق الترمس ، ويغسل به اليديين / ، يقلع الزفر . وكذا (7584) إن غسلت (7585) به (7586) وهو طري يقلع (7587) الزفر . 154r

(651) ١٨

صفة دهن يقطع (7588) رائحة الزفر

- ٢١ يطرح النسرين (7589) في الشريح (7590) وينزل (7591) في الشمس أربعين يوماً ، ويضاف إليه (7592) قليل كافور ويرفع . وكذا (7593) اللوز إذا أعلق (7594) بزهر (7595) النارنج فيأتي (7596) ملبح ويستعمل بحالة . وكذا (7597) إذا استخرج دهنه ومسح (7598) به اليد (7599) فإنه أحسن شيء يكون .

(652)

صفة دهن

- ٣ يؤخذ لوز مصلوق (7600) بورد ويبخر له قطن (7601) ويقلب عليه دهن الورد وصفة
تبخير القطن (7602) : تأخذ قطن غزل (7603) رقيق تنشفه (7604) وتدهن إناء صيني
وتلصقه به وتبخره بعود وعنبر ستة (7605) أو سبع مرّات (7606) ، وتقلب عليه الدهن ،
وتدرّ عليه عنبر ومسك (7607) ، ويستعمل (7608) فهو طيب الرائحة . ٦

(653)

صفة دهن

- ٩ يتبخر به (7610) ، يعرف (7611) بدهن الزفر ، ينفع الأرياح الباردة والنفخ ولكلّ
مرض بارد ولين (7612) أصابه (7613) في يده ورم (7614) من البرد ، ويقطع (7615)
الزفر (7616) وروائح السمك (7617) ورائحته (7618) عطرة طيبة . يؤخذ جوز (7619) طيب
وهال وبسباسة هندية وقرنفل (7620) وسنبل وتنبل وورق رند (7621) من كلّ (7622) جزء / ١٢
وحد (7623) ، زرّ ورد مرّتي متزوع الأقماع جزء (7624) ، ومن (7625) شبيهة (7626) عجوز
جزئين . يدقّ الجميع وينخل من جانبونية (7627) ويجاد سحقه ، ويخلط معه عنبر
وصندل مقاصيري مسحوق ، فيخلط ويصحن (7628) وهذا هو الذرور . ثم يؤخذ عود
ثلاثة أجزاء وسكر نبات جزئين ، وقسط حلو وقسط مرّ من كلّ واحد جزء ، ظفر
ويحلّ (7629) خلّ (7630) وينزل (7631) فيه ليلة كاملة ويسلق (7632) وينظّف (7633) الذي
عليه بسكّين ولاذن عنبري يقتل صفاراً (7634) ونصف آس يابس يقرض (7635)
بمقصّ (7636) آخر (7637) وزعفران شعر جزء يهرس في الهاون وهذا البخور . يؤخذ قطن ،
ينظّف (7638) رقيقاً (7639) ويدهن زبدية كبيرة بشيرج (7640) طري ويلصق فيه القطن
ويخلّي قعرها ، ولا تجعل عليه أصلاً فإنّه يحترق ويجعل في طبق يجمرتين (7641) نار وتجعل
عليه شيئاً (7642) من البخور وتكبّ (7643) عليه (7644) الزبدية الملتصق فيها القطن
ويبخر (7645) . فإذا فرغ الدخان يبخر (7646) ثانياً (7647) . ثم تقلب القطنة وتلصق كما
كانت أولاً وينشر عليها قليل شيرج (7648) ويبخر (7649) سبع (7650) / دفعات (7651) ، ٢٤
وتبخر بعد ذلك بعنبر . فإذا احمرت القطنة تدرّ عليها من الذرور المذكور درّاً
جيداً (7652) أو يلقي (7653) في شيرج (7654) طري غمرة وزيادة (7655) ، وتبخر الوعاء

- ٣ من البخور (7656) والعنبر وتجعل القطن والشيرج (7657) فيه وتمسك رأسه بمسك (7658) على قدر الإمكان وتستعمل (7659). وكلما فرغ من تبخير (7660) القطن ألصق عليه ، وتفضل كما (7661) ذكرنا. وتعمل في القطن أيضاً شية (7662) وقليل عنبر سحيق وورق زرّ ورد من الذرور فإنه يحسنه ويطيبه (7663).

(654)

٦ صفة الدهن المبخر

- سنبل وتنبل وبساسة وكباش قرنفل وهال (7664) وجوزة طيب وورق القماري (7665) وصندل وعود وزرّ ورد وشية مغسولة سبعة (7666) أفهام (7667). هذا طيبه وبخوره قسط ٩ حلو وقسط مرّ، ولاذن عنبري وعود وعنبر، تبخره بالخوايج سبعة مرّات (7668)، والعود (7669) والعنبر مرّتين، والشيرج (7670) ينخلع بعنبر وزبدة (7669).

الباب الحادي والعشرون

- ١٢ في (7671) البخورات الطيبة (7672) المقوية للنفس والقلب والحبوب المظيئة (7673) وأدوية العرق وغير ذلك

(655)

١٥ صفة بخور

- ١55v قشر ليمونة تلمسي (7674) /، وقشر نارنجة ومرسين وظفر وسندروس (7675) ومصطكاء وزعفران شعر وصندل وسكر نبات. يدق كلّ واحد بمفرده وتزنه (7676) بالسوية، ويعجن بماء ورد نصيبني (7677) ويقرّص ويحف في الهواء ويشال (7678).

(656)

صفة فتائل العنبر

- ٢١ يؤخذ قيراط مسك مع (7679) درهم عنبر مسحوق بزيت (7680) وبما (7681) ورد نصيبني. ثم يضاف إليه المسك المذكور، ويضاف إليه (7682) ربع درهم كافور

ويطبخ (7683) جيد على نار ، ويضاف إليه درهم (7684) حطب كرم ، يحرق (7685) ويخلط الجميع ويعمل فتائل (7686) ويستعمل (7687) .

٣

(657)

صفة بخور عود

يشقّ العود وينقع في ماء ورد (7688) ستة أيام أو سبعة ، ويبخر به .

٦

(658)

صفة بخور عود معلّى بعنبر وهو أجود من الأول

يشقّ العود ويصحن بسكر نبات ناعماً ويجعل في (7689) طبق على نار ويذاب فيه عنبر خام وعنبر معجون وقليل مسك ، فإذا ذاب يترك (7690) السكر (7691) ويحرك . فإذا اختلط يجعل فيه العود ويحرك حتى يلبس (7692) العنبر جميع أجزاء العود ويرفع ، فإنه يبيض ويكون رائحته (7693) طيبة في البخور (7694) .

١٢

(659)

صفة فتائل (7695) ندّ (7696)

156r

يؤخذ عنبر مثقال ، وشمع ثمن مثقال / ، يذوّب الشمع (7697) على النار ، ويعمل فتائل . فإذا أراد البخور يقدّ (7698) طرفها (7699) ويطفئها تبقى تبخر ليلة كاملة (7700) .

١٥

(660)

صفة فتائل (7701) لا نظير له

يؤخذ أوقيتين توتيا ، تُصحن ناعماً ، وقرمية (7702) بنفسج خمسة عشر درهماً ، شبة العجوز (7703) سبعة دراهم ؛ تنقع الشبة في ماء الورد يوماً ، ويعصر ويدقّ حتى (7704) يتهرأ ، وتعصر (7705) الجميع في هاون ، ويربّب إلى أن ينشف ، ويقلب عليه ماء ورد خمس (7706) مرّات . يفعل كما ذكرنا ، فإذا تهيأ ، يرفع في إناء حتى يحفّ (7707) بحيث يلصق (7707) في زبدية صيني ويبخر عشرة أفام (7708) يعود قاري ، ويبخر بعده

٢١

بعنبر (7709) . وبين (7710) كلّ تبخيرتين يُعجن ويلصق كما ذكرنا أولاً ، ويرش عليه الماء ورد . فإذا أخذ من البخور حدة (7711) تصحن حتى تصير (7712) مثل الهباء ويستعمل . فإنه يقطع الصنان (7713) ويطبّب الرائحة (7714) .

٣

(661)

صفة حبّ

٦ يطبّب (7715) النكهة ويقوّي الأسنان ، ويهضم الطعام بعد الأكل ، ويجعل منه في الفم عند النوم (7716) فتبقى رائحته (7717) طيبة ، ويبخر منه أيضاً . وإن شئت (7718) مثل الذريرة وتطبّب بها مثل (7719) الطيب (7720) يابسة (7721) . وإن صحنته (7722) وجعلته / في دهن بان وتدهنت (7723) به قام مقام الغالية (7724) . وإن حلّلت الحبّ بماء 156v ورد ومسحته على جسدك كان حسناً . يؤخذ من العود الهندي سبعة دراهم ، وقرنفل (7725) أربعة دراهم ، ومن البساسة أربعة دراهم ، وكبابة (7726) ثلاثة دراهم ، ومن السعد الأبيض الكوفي خمسة دراهم ، ومن الصندل مثله ، وقاقلة (7727) ثلاثة دراهم ، ومن سكّ (7728) المسك نصف (7729) أوقية (7730) ، ومن الكافور نصف مثقال . تسحق ذلك وتعجن بماء ورد فارسي ، والأجود نصيبيني (7731) ، ويصنع ١٢ منه (7732) حبّاً كالحمص أو أكبر قليلاً ، ويحفّف في الظلّ ويؤخذ منه بالغداة وعلى الأكل . ولا يزال يديرها في فمه (7733) حتى تذوب ويبلع في (7734) دونها (7735) ، وكذلك (7736) عند النوم (7737) .

(662) ١٨

صفة حبّ يطبّب النكهة ويمسك (7738) في الفم فيذهب البخر

٢١ يؤخذ جوز بوا وقاقلة من كلّ (7739) درهم ، ومسك خالص حبتين . فيجتمع (7740) هذه (7741) وتدقها (7742) وتنخلها (7743) سوى المسك ، ويستعمل (7744) وقت الحاجة (7745) .

(663)

٢٤ صفة دواء عرق

توتيا شقف أوقية⁽⁷⁷⁴⁶⁾ كيزان الفقّاع خمسة دراهم ، خبر⁽⁷⁷⁴⁷⁾ فضة⁽⁷⁷⁴⁸⁾ 157r
 درهين⁽⁷⁷⁴⁹⁾ ، شقف / صيني درهين ونصف ، ماء ورد بلدي أوقية ، ماء ورد نصيبيني
 نصف أوقية . نحل⁽⁷⁷⁵⁰⁾ الجميع بماء الورد وتستعمل فهو⁽⁷⁷⁵¹⁾ غاية في قطع العرق . ٣

(664)

صفة الزهرية⁽⁷⁷⁵²⁾

٦ زهر النارنج الأبيض خاصيته يجعل في خرقه ويبخر من تحته وهو ندي بالعود والعنبر
 والصندل والسكر ، ويحف في الظل ويرفع . ويؤخذ أوقية زرّ ورد عراقي منزوع الأقماع ،
 وأوقية سنبل وهال وقرنفل نصف أوقية من كلّ واحد ، ويؤخذ من الزهر المحفف نصف
 رطل ، يطحن الجميع في الطاحون ويجمع . ويؤخذ ماء ورد ومسك وزبدة ، ويكون الماء ٩
 ورد أوقيتين ، والمسك والزبدة حسب الإرادة . يلين به الحوائج وتحففه في الظل مغطّى
 ويرفع في إناء زجاج .

(665)

صفة البرمكية

١٢ قسط مرّ نصف رطل ، لاذن هندي⁽⁷⁷⁵³⁾ أوقية ، ظفر نصف أوقية ، فتات⁽⁷⁷⁵⁴⁾
 عود أوقية ، زرّ ورد نصف أوقية ، أطراف طيب كامل أوقيتين . ويكون السنبل أكثر ، ١٥
 زعفران شعر درهمان ، مصطكاء نصف أوقية ، صندروس درهين ، قشر ميعة أوقية ،
 ماء ورد أوقيتين ، عسل نحل / نصف رطل وماء مرسين من كلّ واحد أوقيتين ، عسل نحل 157v
 نصف رطل ، كافور درهم ، زبدة نصف درهم . يدقّ الحوائج ويطحن ناعماً ، ١٨
 ويخلط ويغلى بالنضوع⁽⁷⁷⁵⁵⁾ وماء الآس ، ويحل فيه لادن وترمى الحوائج عليه ،
 ويحرك بملقعة وتكون ناره ضعيفة ، ويحلّ الكافور والزبدة في الماء ورد . فإذا نزل به عن
 النار يلبسه بما ألق⁽⁷⁷⁵⁶⁾ المذكور ويرفع في إناء زجاج . ٢١

(666)

صنف آخر⁽⁷⁷⁵⁷⁾

٢٤ تأخذ وزن نصف⁽⁷⁷⁵⁸⁾ مسك ، وثلاث أواق ماء ورد . وتجعل قطنه في سكرجة

٣ وتسكب عليها الماء ورد والمسك وتتركه حتى يجفّ. فإذا وصل⁽⁷⁷⁵⁹⁾ إلى الحمام مع من أردت⁽⁷⁷⁶⁰⁾ تجعل القطنّة في مررات⁽⁷⁷⁶¹⁾ الماء وصلب⁽⁷⁷⁶²⁾ عليها عودًا حتى لا تقع القطنّة ، فإن الماء يصير ماء ورد. وكلّ من يغسل⁽⁷⁷⁶³⁾ في⁽⁷⁷⁶⁴⁾ الحمام⁽⁷⁷⁶⁵⁾ من ذلك الحوض لا يشكّ⁽⁷⁷⁶⁶⁾ أنّه ماء ورد.

(667)

٦ صفة النسرنية

٩ يؤخذ⁽⁷⁷⁶⁷⁾ نسرين أخضر أوقيتين ، وقرنفل أوقية ، ونصف أوقية سنبل وهال. يدقّ الحوائج وتنخل وتدقّ مع النسرين حتى يحفّ⁽⁷⁷⁶⁸⁾ الجميع بالسحق ، ويبخّر بعود⁽⁷⁷⁶⁹⁾ ، ويفتح⁽⁷⁷⁷⁰⁾ زبده⁽⁷⁷⁷¹⁾ وكافور وماء ورد ويكون بخور وهو رطب⁽⁷⁷⁷²⁾.

(668)

١٢ صفة / البنفسجية 158r

١٥ يطحن ورق⁽⁷⁷⁷³⁾ البنفسج⁽⁷⁷⁷⁴⁾ ناعمًا ويحلّ بماء الورد المسك⁽⁷⁷⁷⁵⁾ أو الزبده⁽⁷⁷⁷⁶⁾ ، ويحفّ في الظلّ مغطّى بشعيرة⁽⁷⁷⁷⁷⁾ ، ويوضع في وعاء زجاج ويستعمل.

(669)

صفة المعشوقة

١٨ عود أوقية ، صندل مقاصيري⁽⁷⁷⁷⁸⁾ درهمان ، لادن ثلاثة دراهم ، سكر نبات مثقال ، كافور درهم ، قشر نارنج نصف درهم ، يسحق الجميع ويذيب⁽⁷⁷⁷⁹⁾ اللادن بيسير ماء ورد قدر ما يعمّمهم⁽⁷⁷⁸⁰⁾ ، ويضيف إليهم⁽⁷⁷⁸¹⁾ يسير مسك ، ويعجن أقراصًا ويحفّ في الظلّ مغطّى بشعيرة⁽⁷⁷⁸²⁾ ، ويوضع في وعاء زجاج ويستعمل⁽⁷⁷⁸²⁾.

(670)

صفة زهرية أخرى

- ٣ يحفف زهر النارنج الأبيض في الشمس ويدقّ ناعماً ، ويدقّ مع كلّ رطل أوقية عرق كافور وأوقية سعد وزرّ ورد أوقية ، نصف أوقية مردقوش ؛ يجمع (7783) الكلّ (7784) بماء الورد ويعمل في قنينة (7785) وتبخّر قدر طين (7786) مشدودا الوصل (7787) . وفي العليا طاق ينخل (7788) البخار منه ويكون بخوره برمكية أوقية (7789) ربع (7790) معسل (7791) ، وعلامة كماله أن يحفّ طين الوصل (7792) .

(671)

صفة لخلخة (7793)

- ٩ يؤخذ قياسية (7794) طويلة العنق ، يوضع (7795) فيها ماء ورد أوقية ، وماء خلاف أوقية / وماء لسان ثور شامي أوقية ، وماء قرنفل ربع أوقية ، وماء زهر نارنج إن تهيأ ربع أوقية ، وعود مسحوق ثلاثة درهم (7796) ، وعود (7797) مثقال ، ومسك حبة وقطعة من ١٢ تفاحة مقشورة نقحية (7798) مقطّعة (7799) صغاراً ، وقطعة من سفرجل (7800) كذلك ، وقاقلة نصف درهم وكبابة مثلها . ثمّ توضع (7801) على نار هادئة ، فإنّه (7802) يخرج من ريح في (7802) غاية العطرية ، وكلّما قلّ ماؤه يزداد من هذه المياه تحتها ، وتكون نازها لطيفة جداً .

(672)

صفة بخور برمكية

- ١٨ يبخّر بها من يقعد (7803) في (7804) الدهاليز وبيوت الراحة وهي مليحة جداً : قسطين حلو (7805) ومّر من كلّ (7806) جزء ، وظفر (7807) جزء ، ومرسين يابس مقصّص ، ولادن عنبري يفتل (7808) صغاراً (7809) ، وقشر (7810) نارنج يابس (7811) ، ولبنون (7812) يابس من كلّ (7813) نصف جزء ، وزعفران (7814) شعر (7815) . يهرش (7816) الجميع ويؤخذ عسل نخل بماء ورد وخلّ خمر (7817) ويعلق (7818) على النار ويلقى فيه لادن عنبري شيء (7819) جيد والزعفران ، إلى أن يصير له قوام جيد ، وتجعل فيه الحوائج ، ويحرك وينشر في الظلّ إلى أن ينشف .

(673)

صفة ند⁽⁷⁸²⁰⁾ مركب للبخور عجيب

- ٣ عود هندي ربع أوقية ، سك⁽⁷⁸²¹⁾ / مسك ربع مثقال⁽⁷⁸²²⁾ ، زعفران نصف مثقال ، عنبر⁽⁷⁸²³⁾ دسم⁽⁷⁸²⁴⁾ مثقال ، مسك نصف مثقال ، كافور رباحي⁽⁷⁸²⁵⁾ ربع⁽⁷⁸²⁶⁾ مثقال ، لادن رطب مثقال ؛ يسحق الجميع ويعجن بماء التفاح الشامي⁽⁷⁸²⁷⁾ والنمّام والمرزنجوش⁽⁷⁸²⁸⁾ الرطبات وماء التفاح ؛ يعجن⁽⁷⁸²⁹⁾ النمّام عجنًا⁽⁷⁸³⁰⁾ يابسًا قويًا ما خلا العنبر والمسك والكافور ، ويخمر يومًا وليلة . ثم يقرص العنبر صغارًا⁽⁷⁸³¹⁾ ويحمى له طبقًا ويحطّ⁽⁷⁸³²⁾ فيه . فإذا⁽⁷⁸³³⁾ انحلّ بلقى عليه غسل أبيض منزوع الرغوة ، وتحلّ فيه أيضًا اللادن من⁽⁷⁸³⁴⁾ على⁽⁷⁸³⁵⁾ النار⁽⁷⁸³⁶⁾ ومع العنبر⁽⁷⁸³⁷⁾ وتلقي⁽⁷⁸³⁸⁾ عليه الحوائج بعد أن يرفع على⁽⁷⁸³⁹⁾ صلاية قد⁽⁷⁸⁴⁰⁾ مسحت بماء بارد⁽⁷⁸⁴⁰⁾ ، ويسحق⁽⁷⁸⁴¹⁾ بالفهر الملطوخ⁽⁷⁸⁴¹⁾ بماء الورد سحقًا ناعمًا حتى يدخل⁽⁷⁸⁴²⁾ بعضها في بعض . ثم يمد على البلاطة⁽⁷⁸⁴³⁾ ويقطّع شواير⁽⁷⁸⁴⁴⁾ على أيّ شكل أردت ، ويجعل على منخل ويحطّ⁽⁷⁸⁴⁵⁾ في الهواء⁽⁷⁸⁴⁶⁾ الذي⁽⁷⁸⁴⁷⁾ لا غبار فيه خمسة عشر يومًا . وإن أردت ثقلها⁽⁷⁸⁴⁸⁾ بعنبر ، فخذ أزيد⁽⁷⁸⁴⁹⁾ في طبق على نار هادئة واجعل الشواير فيه وثقلها⁽⁷⁸⁵⁰⁾ ظهرًا وبطنًا⁽⁷⁸⁵¹⁾ ، وتعيده إلى المنخل / ١٥٧٧
- ١٥ وتتركه حتى ينشف⁽⁷⁸⁵²⁾ .

الباب الثاني والعشرون

في الذرائع⁽⁷⁸⁵³⁾ الملوكية⁽⁷⁸⁵⁴⁾

١٨

(674)

ذرية⁽⁷⁸⁵⁵⁾

- ٢١ يؤخذ أوقية سنبل ، يدقّ ناعمًا وينخل ، ويدقّ قرنفل وبسباسة من كلّ واحد درهمين ، ويحلّ بماء ورد ، ويسط في زبدية صيني ويختر ثلاث⁽⁷⁸⁵⁶⁾ مرّات⁽⁷⁸⁵⁷⁾ ، وست⁽⁷⁸⁵⁸⁾ مرّات⁽⁷⁸⁵⁹⁾ عود ، وخمس دفعات عنبر . وكلما يحرك⁽⁷⁸⁶⁰⁾ مرّتين⁽⁷⁸⁶¹⁾ ثقله وتعجن ويرش عليه ماء ورد . فكلّما كثرت⁽⁷⁸⁶²⁾ بخوره زادت رائحته . وعندما⁽⁷⁸⁶³⁾ يقرص يحلّ⁽⁷⁸⁶⁴⁾ فيه ربع درهم زباد⁽⁷⁸⁶⁵⁾ ويعمل أقراصًا على

ظهر⁽⁷⁸⁶⁶⁾ منخل حتى يحفّ في الظلّ. ثم يطحن ويضاف إليه عنبر، وهو العود المطحون⁽⁷⁸⁶⁷⁾ وزن خمسة دراهم ويرفع في إناء⁽⁷⁸⁶⁸⁾.

٣

(675)

صفة ذريرة باردة⁽⁷⁸⁶⁹⁾ تستعمل في الصيف

يؤخذ صندل مقاصيري⁽⁷⁸⁷⁰⁾، يحده⁽⁷⁸⁷¹⁾ على الحجر بماء ورد ويعصر من خرقه⁽⁷⁸⁷²⁾ جيداً⁽⁷⁸⁷³⁾، ويبسط في زبدية ويختر دفعات بعود وعنبر، ويضاف إليه^٦ من⁽⁷⁸⁷⁴⁾ المسك والعنبر مثقال وربيع⁽⁷⁸⁷⁵⁾ درهم زباد⁽⁷⁸⁷⁶⁾ ويستعمل.

(676)

٩

صفة ذريرة سُعديّة

سُعْد جزء، وعود قماري جزء، وصندل مقاصيري⁽⁷⁸⁷⁷⁾ جزء. يدقّ⁽⁷⁸⁷⁸⁾ وينخل ويعجن / بماء ورد وينشف؛ يفعل⁽⁷⁸⁷⁹⁾ ذلك ثلاثاً⁽⁷⁸⁸⁰⁾ فإذا⁽⁷⁸⁸¹⁾ نشفت⁽⁷⁸⁸²⁾ يدقّ، ويجعل معه لكلّ عشرة دراهم دائق كافور ودائق مسك⁽⁷⁸⁸³⁾. 160r ١٢

(677)

صفة ذريرة الوردية

يؤخذ عشر⁽⁷⁸⁸⁴⁾ دراهم عود قماري وصندل⁽⁷⁸⁸⁵⁾ وقاقلة ثلاثة⁽⁷⁸⁸⁶⁾ دراهم؛ يدقّ الجميع ناعماً. ويعجن بماء ورد. ويختر بقسط وظفر وصندل خمس مرات. وبعد ذلك يختر بعود ستة أفهام. وبين كلّ تبخير يعجن ويبسط في زبدية كالأوّل، وينشف ويسحق ويستعمل. ١٨

(678)

صفة ذريرة أترنج⁽⁷⁸⁸⁷⁾

يؤخذ سليخة عشرة دراهم، أشنة⁽⁷⁸⁸⁸⁾ مثقال، قشر الأترج الأعلى عشر⁽⁷⁸⁸⁹⁾ مثاقيل؛ تدقّ الحوائج ناعماً مع⁽⁷⁸⁹⁰⁾ قشور الأترج حتى تختلط أجزاءه، ويعجن بماء الورد، ويختر بقسط وعود ما كلّ سبعة أفهام، وينشف وينعم⁽⁷⁸⁹¹⁾ ويستعمل. ٢١

(679)

صفة ذرور الماء ورد

- ٣ وفيه خواصّ عجينة ومحراق للمشائخ وأسرار (7892) وهناء (7893) . يؤخذ ثلاث (7894) دراهم كثيراء بيضاء ، يوضع (7895) في إناء نظيف (7896) ، ثم تأخذ أوقية ونصف ماء ورد شامي خاصّ ، ويعمل (7897) فيه شيء من المسك . ثم اسقيه (7898)
- ٦ الكثيراء على ثلاثة أيام . ثم جففها تجفيفاً حسناً ، وترفع عندك / ذرور واعمل أنّك إن أخذت من هذا وزن حبة قحح بين (7899) أسنانك (7900) ، وتشرب (7901) قليل ماء (7902) ومسكت الماء في فلك ساعة (7903) لطيفة (7904) ، ثم (7905) تبخّ (7906) فإنه يخرج (7907) ماء ورد خالص زكي ؛ تستعمل هذا الذرور في أشياء كثيرة في المشروب والمخللات اللطيفة مثل التفاح والسفرجل والكمثرى (7908) واللفت (7909) الرفيع المصبوغ (7910) ، ويستعمل أيضاً في المساليق (7911) والمزورات والأطبخة (7912) الرفيعة (7913) فافهم ذلك .

(680)

صفة ذرور العنبر (7914)

- ١٥ النافع من وجع القلب (7915) ورطوبات الدماغ ، ويطبّب النكهة والنفس ، ويستعمل في الأشربة والنقوعات الرفيعة والمزورات النافعة من الأوجاع (7916) . وفيه خواصّ عجينة وصفته (7917) : يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء (7918) بيضاء ، ينقع في أوقية ماء ورد عالي (7919) ، فإذا (7920) انحلت أضف (7921) دراهم (7922) عنبر مثلث (7923) مسحوق ناعم ، ويخلط (7924) خلطاً محكماً ، ويجفف ويسحق ويرفع ذروره .

(681)

٢١ صفة ذرور الزعفران

- المفرح للقلب المقوي للباه والمفتح للسدد (7925) والمزمنة (7926) ، يستعمل في (7927) بعض الأشربة الموافقة له (7927) وفي بعض الأطبخة / مثل أرز الدجاج الأصفر 161r الساذج (7928) وفي (7929) بعض المخللات الرفيعة وصنعتة : يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء

بيضاء ، تنقع في اوقية ماء ننوفر⁽⁷⁹³⁰⁾ شامي⁽⁷⁹³¹⁾ . فإذا انخلت يلقى فيها درهم
زعفران طيب ، ويخلط خلطاً محكمًا⁽⁷⁹³²⁾ ويحفف ويرفع ذرورًا⁽⁷⁹³³⁾ .

٣

(682)

صفة ذرور الدارصيني

- اعلم وفقك الله أن هذا الذرور فيه أسرار عجيبة ، منه أنك تأخذ رطل⁽⁷⁹³⁴⁾ لبن
حليب⁽⁷⁹³⁵⁾ طري ، يلقى فيه أربع⁽⁷⁹³⁶⁾ أواق⁽⁷⁹³⁷⁾ سكر⁽⁷⁹³⁸⁾ ، ثم اسخنه⁽⁷⁹³⁹⁾
على النار وألق عليه خمسة دراهم من هذا الذرور واتركه ساعة ونصف فلكية ، فإنك
تجد⁽⁷⁹⁴⁰⁾ قوام البيراف⁽⁷⁹⁴¹⁾ في أحسن ما يكون من الطعم والرائحة والنفع . وإذا أردته
على طعام الأرز أو الفريك والتماص⁽⁷⁹⁴²⁾ الشاوان⁽⁷⁹⁴³⁾ اللطيفة فإنه ينفع⁽⁷⁹⁴⁴⁾ ،
ويؤثر⁽⁷⁹⁴⁵⁾ أحسن الأوران⁽⁷⁹⁴⁶⁾ العسه⁽⁷⁹⁴⁷⁾ على بعض المخلاتات ، فهو نافع ممازج
يستعمل في الصلوصات⁽⁷⁹⁴⁸⁾ الرفيعة . وصنعته أن يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء
بيضاء⁽⁷⁹⁴⁹⁾ ، يتبل⁽⁷⁹⁵⁰⁾ بأوقية ونصف ما قد أخرجت فيه خاصيته⁽⁷⁹⁵¹⁾ جوز
الطيب ثلاث أيام . فإذا⁽⁷⁹⁵²⁾ / انخلت⁽⁷⁹⁵³⁾ ألق عليها وزنها قرفة⁽⁷⁹⁵⁴⁾ لف⁽⁷⁹⁵⁵⁾
حرّة⁽⁷⁹⁵⁶⁾ ناعمة منخولة من شيء صفيق⁽⁷⁹⁵⁷⁾ ويخلط خلطاً محكمًا ، ويحفف ويرفع
ذرورًا⁽⁷⁹⁵⁸⁾ .

١٥

(683)

صفة عمل بخور العود

- يؤخذ قطع العود الهندي ، تغمره⁽⁷⁹⁵⁹⁾ في جلاب قويّ ويمرغ⁽⁷⁹⁶⁰⁾ في
سحيق⁽⁷⁹⁶¹⁾ الكافور ويعمل على⁽⁷⁹⁶²⁾ كاغد ويرفع . وإن حلّ⁽⁷⁹⁶³⁾ الكافور وغمر
فيه العود أغنى عن الحلالات⁽⁷⁹⁶⁴⁾ .

٢١

(684)

تصعيد⁽⁷⁹⁶⁵⁾ ماء الزعفران

تأخذ منه مسحوق ما شئت ، تذيبه من الليل بالماء وتعمّه⁽⁷⁹⁶⁶⁾ . ثم⁽⁷⁹⁶⁷⁾ تخرجه

من الغد وهو ندي ، تصيره في القرعة وتساعد في الرطوبة ، يخرج أبيض فريجه (7968)
ريح (7969) الزعفران المحض وهو أبيض (7970) صافي لا يؤثر في الثوب ولا يظهر (7971) .

٣ (685)

صفة ماء المسك

تأخذ من المسك الجيد دائق ، ومن ماء الورد الجوري الجيد رطل بغدادي (7972) .
٦ يخلط المسك بماء الورد ، وترك (7973) ساعة أو ساعتين (7974) ويجعل (7975) في القرعة
والأنبيق ويصاعد في الرطوبة ، يخرج ماء مسك خالص عجيب (7976) .

(686)

٩ صفة (7977) تصعيد الكافور

١62r يؤخذ من الكافور الرياحي (7978) الطيب مثقال / ، يطرح عليه نصف من ماء ورد
مكرر خالص وتساعد في القرعة والأنبيق في رطوبة ، يخرج ماء كافور .

١٢ (687)

صفة تصعيد ماء القرنفل

١٥ تأخذ من الجيد منه ما شئت وتصبّ عليه ماء ورد مثله في الوزن بعد أن يرصّ
القرنفل ، وتدعه فيه وتغمره ليلة . فإذا أصبح امرسه في ذلك الماء وصعد به بالقرعة
والأنبيق يخرج ماء قرنفل جيداً .

(688)

١٨ صفة تصعيد ماء السنبل

يخرج من الجيد منه المها (7979) آخر أتلامه (7979) مدقوقة ، ويصبّ عليه مثله ماء
عذب وتغمره يوماً وليلة . ثم تمرسه وتصفي الماء وتصدّه بالقرعة والأنبيق كما صدّت ماء
٢١ القرنفل ، يخرج ماء سنبل عجيب .

(689)

تصعيد ماء العود

٣ يؤخذ من العود الهندي المدقوق أوقية ، ودانقين مسك ، وثلاثة أرطال ماء ورد خالص ، يخلط الجميع ويصعد.

(690)

صفة تصعيد ماء الصندل

٦

يؤخذ من الصندل المسحوق الجيد أوقية ، يذاب في ثلاثة أرطال ماء ورد ، وصعده مثل العود.

(691)

تصعيد ماء الورد الأحمر

٩

162v لا يكون إذا (7980) حشوت (7981) القرعة / من ماء (7982) الورد فاحشي (7983)
 الأنبيق أيضًا وردًا (7984) ، وتركه (7985) على القرعة وصاعده في رطوبة ، فإنه ينزل
 أحمر (7986) كما وصفنا. وإن اردته مثل دم الغزال فخذ عود (7987) من سمّاق (7988)
 الجيد منه (7989) ، ولا يكون عفناً (7990) . قبله (7991) بماء. ثم لقه في قطنه (7992)
 وادخلها (7993) في داخل الأنبيق على القرعة ، وصاعده في رطوبة كما قلنا . فإن ماء الورد
 إذا (7994) غمر (7995) هذه (7996) القطنه قبل منها اللون وجاء (7997) أحمر ، وفعل في
 الثوب مثل ذلك . وإن جعلت في (7998) يدك (7999) عرق النبيق (8000) سنان
 ايران (7856) يعمل في ذلك ، وإن جعلت في القطنه شعيرات (8001) زعفران
 يخرج (8002) الماء أصفر . وإن جعلت في (8003) القطنه من الرطبة خرج الماء أخضر
 ويدق (8004) ، وفعله (8005) في الثوب (8006) كما ذكرنا .

(692)

صفة تصعيد ماء الورد اليابس

٢١

يؤخذ (8007) ثلاثة أرطال ورد يابس أحمر ، ينقع (8008) في مثل (8009) ماء ،

ويترك (8010) ثلاثة أيام . ثم تفركه (8011) بيدك حتى يخرج طعمه (8012) . ثم تصفيه وتصعده (8013) كما قلنا في الرطوبة .

٣ (693)

وتصعيد النسرين والياسمين

يقلع ألقاعه ويفعل به كما فعل (8014) في غيره .

٦ (694)

صفة تصعيد الأترنج (8015)

- ٩ يؤخذ الجليد منه (8016) أحمرًا كان أو أصفرًا (801) ، / فيقشر (8017) قشره الأعلى 163r
وتصره (8018) في قرعة وتقطره (8019) كما تقطر ماء الورد ، وكذا (8020) تفعل بالتفاح
الكبار (8021) ، تقطعه (8022) وتخرج جوفه وجهه (8022) . وأما الآس فيؤخذ الأخضر
الطري من قضبانته (8023) ، يدق (8024) ، ويرش عليه شيئًا (8025) من (8026) ما تصعده
١٢ والمرزنجوش والتمام (8027) . والبنفسج والسوسن والزجيس ، تفعل (8028) بهم (8029)
كذلك (8030) .

(695)

١٥ صفة تصعيد ماء الورد الرطب

- ١٨ يؤخذ (8031) الأحمر الطري ، يفرط وتنزع ألقاعه ويصب عليها (8032) ماء مغلي
ويغمر يومًا وليلة (8033) . ثم يعمد إلى الورد يحشيه في قرعة ثلثها (8034) مملوءة (8035)
جيدًا ، ويصب على كل رطل (8036) من ورق الورد ثلاثة (8037) أواق من الماء المنقوع
فيه الألقاع (8038) واستقطر (8039) فهو (8040) مليح . وإن زدت (8041) فيه الكافور كان
أحسن (8042) .

٢١ (696)

صفة (8043) آخر

يؤخذ ورق الورد الطري المنقى⁽⁸⁰⁴⁴⁾ من أقعاه قدر رطل ، ويغمس⁽⁸⁰⁴⁵⁾ في
إجانة فيها نصف رطل ماء قد صب فيه دانقان مسك وحبّة كافور ، ويضرب ضرباً جيداً
وتحشى به القرعة وتبيته ليلة حتى يخمر⁽⁸⁰⁴⁶⁾ . ثم يقَد⁽⁸⁰⁴⁷⁾ تحته ويستقطر ، ولا ٣
يستقصى عليه بل ينزله⁽⁸⁰⁴⁸⁾ وفيه نداء⁽⁸⁰⁴⁹⁾ فإنّه عجيب .

(697)

٦ صفة⁽⁸⁰⁵⁰⁾ آخر منه⁽⁸⁰⁵¹⁾

١63v ماء ورد أزرق⁽⁸⁰⁵²⁾ / ينقى منه⁽⁸⁰⁵³⁾ رطل⁽⁸⁰⁵⁴⁾ بغدادى ويحشى في قرعة ،
ويؤخذ من البنفسج الحديث الأزرق الشديد الزرقة⁽⁸⁰⁵⁵⁾ مما جفّ في الشمس
لسقي⁽⁸⁰⁵⁰⁾ لونه فيه يؤخذ منه مائة درهم ، يندى⁽⁸⁰⁵⁷⁾ بالماء الورد ويرش عليه ، ويجعله ٩
في الأنبيق والقرعة ، يستقطره فيقطر⁽⁸⁰⁵⁸⁾ منه ماء أزرق كالليل⁽⁸⁰⁵⁹⁾ لا يؤثر في
التياب البيض ولا⁽⁸⁰⁶⁰⁾ يغيرها⁽⁸⁰⁶¹⁾ إذا أصابها .

(698)

١٢

صفة تصعيد ماء ورد أحمر

١٥ تأخذ⁽⁸⁰⁶²⁾ الورد الأحمر والأبيض وتحشيه⁽⁸⁰⁶³⁾ في القرع⁽⁸⁰⁶⁴⁾ ، واجعل في
الأنبيق أربعة⁽⁸⁰⁶⁵⁾ أواق من الورد الأحمر⁽⁸⁰⁶⁶⁾ الشديد الحمرة⁽⁸⁰⁶⁷⁾ ،
ودرهمين⁽⁸⁰⁶⁸⁾ زهر لسان⁽⁸⁰⁶⁹⁾ طرياً كان أو يابساً ، فإنه يقطر كأنه البقم . ومن⁽⁸⁰⁷⁰⁾
يراه يفرغ⁽⁸⁰⁷¹⁾ أن يستعمله ويحشى⁽⁸⁰⁷²⁾ على ثيابه . وهو⁽⁸⁰⁷³⁾ لا يغير⁽⁸⁰⁷⁴⁾ الثياب
ولا يطبع⁽⁸⁰⁷⁵⁾ . ١٨

(699)

صفة نوع آخر منه⁽⁸⁰⁷⁶⁾

٢١ يحشى الأنبيق⁽⁸⁰⁷⁷⁾ ورداً⁽⁸⁰⁷⁸⁾ ، ومعه من ورق⁽⁸⁰⁷⁹⁾ شقائق النعمان
الطري⁽⁸⁰⁸⁰⁾ ، فإنه يحمر ويحيى لونه مليحاً⁽⁸⁰⁸¹⁾ ولا يغير الثياب البيض إذا رش
عليها .

(700)

صفة نوع آخر منه (8082)

٣ ماء ورد أصفر لا يغيّر (8083) الثياب البيض أيضاً : اجعل مع الورد في الأنبيق شعرات زعفران (8084) من زعفران الشعر (8084) نحو دانقين فإنه يقطر منه ماء (8085) أصفر.

٦ (701)

صفة / تصعيد ماء ورد من (8086) ورد يابس

164r

٩ يؤخذ الورد المربى (8087) الأحمر الجيد، ينقى من (8088) أقعاه مقدار رطل، ينقعه في ماء ورد نصيبيني (8089) يومين وليلتين (8090) في براني مسددة (8091) الرأس (8092). ثم (8093) تصب عليه (8094) من الماء العذب أربعة أمثال وزنه، ويسحق له مثقال كافور وقرنفل (8095) ثلاثة دراهم، ومسك (8096) قيراطين. ١٢ تضره (8097) جيداً وتخطّه (8098) على الماء ورد، وتحشيه في القرع (8099)، وتستفطر (8100) في (8101) الأنابيب (8102). ثم يصب على التفل ماءً ثانياً (8103) يلحق بالأول.

١٥ (702)

صفة تصعيد الزعفران

١٨ عجباً في الطيب : يؤخذ أوقيتان (8104) من زعفران الشعر المائي فيجعل في برنية (8015) ويصب عليه ماء ورد، يسد رأسها وترك (8106) يوماً (8107) وليلة. ثم تسحق له من القرنفل الزهر مثقال، وكافور رياحي مثقال، ويخلطان فيه ويضربان ضرباً (8108) جيداً. ثم يصعد بالقرعة والأنبيق على الماء مثل (8109) ماء الورد، فإنه ٢١ يخرج منه ماءً عجباً (8110) طيباً (8111)، ويلقى (8112) على التفل ماء قراح فيخرج ماء ثاني دون الأول.

(703)

٢٤ صفة تصعيد المسك بماء الورد

- يؤخذ من المسك الأذفر⁽⁸¹¹³⁾ دائق ، ومن ماء الورد النصيبني⁽⁸¹¹⁴⁾ الجوري الحيد
 رطل بغدادي⁽⁸¹¹⁵⁾ . / يسحق المسك وتضربه⁽⁸¹¹⁶⁾ بماء الورد وتتركه فيه ساعة . ثم
 تسكه في القرعة ، وتركب⁽⁸¹¹⁶⁾ الأنبيق وتصفده على⁽⁸¹¹⁷⁾ الرطوبة ، فإنه
 يطلع⁽⁸¹¹⁷⁾ منه ماء المسك لا بعده . وعلى هذا يزيد⁽⁸¹¹⁸⁾ من⁽⁸¹¹⁹⁾ أحب
 الزيادة⁽⁸¹²⁰⁾ وينقص من⁽⁸¹²¹⁾ أحب النقصان ، ويجعل على أثره في القرعة ماء ورد
 فيأتي ماء مسك دون الأول .

(704)

صفة تصعيد ماء العود القاقلي

- يؤخذ عود⁽⁸¹²²⁾ . يدق ويطحن وينقع في قدر⁽⁸¹²³⁾ ماء ورد في برنية زجاج ،
 ويترك فيها يومين وليلتين . ثم يفتح البرنية ويستخرج ماء الورد ويقلبه⁽⁸¹²⁴⁾ جميعه في
 قرعة وربع⁽⁸¹²⁵⁾ مثقال مسك وربع مثقال كافور ، ويزاد⁽⁸¹²⁶⁾ فيه ماء ورد
 ويصعد⁽⁸¹²⁷⁾ في نار لينة .

(705)

صفة تصعيد صندل مقاصيري

- يؤخذ منه ربع رطل مطحون في الرحاء وينقع في مثله ماء ورد في برنية زجاج ،
 ويترك فيه يومين وليلتين . ثم تفتح البرنية وتستخرج ماء الصندل فتقلبه جميعه في القرعة ،
 ويلقى عليه ربع مثقال مسك ، ومثله⁽⁸¹²⁸⁾ كافور . ويركب الأنبيق ويستقطر بنار
 لينة . وإن زده نصفاً⁽⁸¹²⁹⁾ من⁽⁸¹³⁰⁾ الزعفران مصعداً ، ونصفاً⁽⁸¹³¹⁾ من⁽⁸¹³²⁾ ماء
 القرنفل مصعداً⁽⁸¹³³⁾ جاء⁽⁸¹³⁴⁾ عجباً⁽⁸¹³⁵⁾ في⁽⁸¹³⁶⁾ تطيب الرائحة⁽⁸¹³⁷⁾ .

(706)

- صفة تصعيد ماء السنبل⁽⁸¹³⁸⁾ العصافيري

- تنقيه⁽⁸¹³⁹⁾ من أصوله / وتدقه ، وتعجنه بماء الورد⁽⁸¹⁴⁰⁾ والنمّام⁽⁸¹⁴¹⁾ ، وتخمره
 ليلة وتحرّكه من الغد ، وتضربه بماء الورد . ولكل أوقيتين⁽⁸¹⁴¹⁾ سنبل من ماء الورد

وتحشيه (8142) في (8143) القرعة ، وتركب الأنبيق وتستقطره (8144) بنار لينة ، ولا تكثره (8145) . وباقي (8146) تفلّه (8147) تجعل (8148) عليه ماء (8149) وتستقطره ثانيًا للمغسولات (8150) .

٣

(707)

صفة تصعيد ماء القرنفل

٦ يؤخذ قرنفل زهر لكلّ قرعة أوقيتين فينقعها (8151) برطل ونصف ماء ورد يومين وليلتين . ثمّ تلقي القرنفل بماء الورد في القرعة ، ويركب الأنبيق وتستقطر بنار (8152) برفق (8153) إلى ان ينشف ؛ إن أحببت أن يزداد (8154) طيبًا (8155) وذكاء ، فانقع مع (8156) ماء الورد والقرنفل أوقية ورد ، واسحق له قيراط مسك ، واضربه فيه وصاعده (8157) ، فإنّه يجيء طيبًا باردًا (8158) . والذي يخرج من التفّل اغمسه (8159) بماء (8160) الورد غمسة (8161) فإنّه يجيء (8162) يدخل في الأشنان وغيره .

٦

٩

(708) ١٢

صفة تصعيد ماء زهر (8163) النارج

١٥ يحشّى (8164) في القرعة وتركب الأنبيق وتستقطر بنار لينة ، ويجعل في إناء زجاج ، وتفتل (8165) له خيط صوف فتلاً رخوّاً ويجعل في رأس القنينة (8166) . ويطحن (8167) له اسفيداج (8168) ويجعل فيه ، فإنّ هذا الزهر / يخرج عليه شيء كأنه الدهن يلقطه 165v خيط (8169) الصوف ، وشمسه (8170) أسبوعين أو (8171) ثلاثة (8172) .

(709) ١٨

صفة تصعيد الریحان والخيار لأجل الحمّام

يرشّ فيها في غير (8173) أوّان (8174) الخيار (8175) والريحان (8176) وهو طريف . يؤخذ (8177) الریحان الطري ، ينقى من عيدانه ويرشّ عليه ماء ورد ، ويقطّع الخيار صغارًا ، ويحشّى القرع (8178) ويستخرج بنار لينة مثل ماء الورد (8179) في قناني ويشال .

٢١

(710)

صفة تصعيد الآس

٣ يدخل في لخالخ (8180) خضاب (8181) الشعر (8182) ويطوله (8183) ويمسكه
لثلاً (8184) يقع إذا سرح (8185). يؤخذ قلوب آس رطب يخرط من قضبانته ويدقّ
ويرش عليه ماء الورد (8186) ويجعل على كلّ رطل (8187) منه رطلين ماء حارّ
ويلت (8188) له (8189). ثم يجعل في القرع (8190) ويصعد برفق بنار ليّنة ويشمس ٦
أسبوعين فإنّه يصلح لما (8191) ذكرنا (8192).

(711)

صفة تصعيد القرنفل

٩ تأخذ (8193) من القرنفل ما أحببت فتنقي العيدان والنوى (8194) وتبلّه (8195) في ماء
ورد يوماً وليلة، ويستقطر بالأنبيق بنار ليّنة ويدخل تغله في الحوائج والأشنان.

(712)

صفة تصعيد ماء القرفة (8196)

١٢ تأخذ (8197) من القرفة الرفيعة رطلاً (8198) فتصبّ عليه بعد (8199) دقّه (8200) /
وتخلّه ثلاثة أرتال ماء حارّ وتتركه (8201) فيه مغموسة ثلاثة أيام، وامرسها (8202) مرساً
جيداً، واملكها بيدك، واجعله (8203) في القرعة واستقطره. وإن جعلت (8204) النصف
ماء والنصف ماء ورد كان (8205) أزكى (8206) وأطيب.

(713)

صفة تصعيد ماء النّمّام

١٨ يخرط ورق النّمّام الطري وقلوبه (8207)، ويجعل في جامات، ويرش عليه ماء
الورد، ويدقّ على كلّ رطل (8208) عود مدقوق (8209) صندل مقاصيري (8210) وحبة
مسك، ويغطّي بقشور تفّاح وقشور أترج ويغمر (8211) يوماً وليلة. ثم يجمع النّمّام بما
عليه من الذبيرة (8212) والقشور ويلقى في قرعة ويصبّ عليه من ماء الورد قد

حبوب (8213) فيه (8214) ربع مثقال كافور ومثله قرنفل مسحوق ، ويصعد بنار لينة ويزاد عليه مثل ما فيه ماء قراح وماء ورد ، ولا تكرهه بنار حامية (8215) .

٣ (714)

صفة تصعيد مرزنجوش (8216)

مثل النمام سواء وبدل الكافور مسك .

٦ (715)

صفة تصعيد قشور الأترنج (8217)

يؤخذ قشور الأترنج (8218) الغض ، يفرك بماء الورد ويدّر عليه (8219) عود وصندل مقاصيري مدقوق منخولين معجونين بماء ورد مبخرين (8220) بالعود والعنبر وبفتق بمسك ويسير زباد وينشف (8221) ويصحن / ويدّر عليه . ويخمر يوماً وليلة ويوضع عليه أوراق (8222) النمام ، يخمر بها أيضاً . ثم يصبّ عليه في القرعة ماء ورد أجزاء متساوية ونصف قيراط كافور ونصف مثقال ماء زعفران ويصعد .

166v

(716)

صفة الذرور (8223) القرنفل

١٥ النافع من القرف ومن أرياح البطن ويحيد الهضم وينفع الفضلات الرديئة (8224) ويمنع الدود والربال (8225) وفيه خواص لطيفة . يؤخذ ثلاثة دراهم كثيرأ (8226) بيضاء ، تنقع في ماء قد أخرجت فيه خاصية القرنفل أياماً ، فإذا انحلت ، ألق (8227) عليه درهم لسان عصفور مسحوق ناعماً (8228) ، واخبطه جيداً وارفعه ذروراً (8229) ، يستعمل في الأقسما (8230) في (8231) وقته (8232) إذ حليت الماء (8233) بربعه (8234) سكر أو قند (8235) أو (8236) عسل ، ويلقى فيه من الذرور ، ويترك ساعة فإنه يصير أحسن ما يكون من الأقسما .

(717)

صفة ذرور الصندل

- ينفع لرمي⁽⁸²³⁷⁾ الدم⁽⁸²³⁸⁾ وإسهال السوداء ووجع الكبد ويستعمل في الأشربة
 خاصّة: ثلاثة⁽⁸²³⁹⁾ دراهم كثيراء بيضاء، تنقع في أوقية ماء خلاف طيب. فإذا
 انحلت ألق⁽⁸²⁴⁰⁾ عليها درهم ونصف صندل أحمر مسحوق ناعماً⁽⁸²⁴¹⁾، ٣
 واخبطه⁽⁸²⁴²⁾ / وجففه وارفعه ذروراً⁽⁸²⁴³⁾. إذا أخذت رطل ماء وحلّيته بربعه سكرًا
 أو قنّدا⁽⁸²⁴⁴⁾، وألّقيت عليه⁽⁸²⁴⁵⁾ نصف درهم ذرور⁽⁸²⁴⁶⁾ فإنّه يصيره بعد⁽⁸²⁴⁷⁾
 ساعة⁽⁸²⁴⁸⁾ أقسا كلون الدم. ثم يضاف إليه⁽⁸²⁴⁹⁾ خميرة الأقسا فإنّه⁽⁸²⁵⁰⁾ غاية فيما
 ذكرناه⁽⁸²⁵⁰⁾. 167r

الباب الثالث والعشرون

- في خزن الفواكه وأذخارها إلى غير أوانها ٩

(718)

- إذا أردت بقاء الخوخ إلى غير أوانه فاجعل⁽⁸²⁵¹⁾ الخوخ في إناء وصب⁽⁸²⁵²⁾ عليه
 نبيذاً⁽⁸²⁵³⁾ حلواً⁽⁸²⁵⁴⁾. ثم يغطّى عليه ويطين⁽⁸²⁵⁵⁾ فيه. وتجعل تحت ذلك الإناء
 حشيش يابس فإنّه يضمّر، فخذ الخوخ المضمّر فاجعله في إناء مزقّت⁽⁸²⁵⁶⁾ فإنّه يبقى
 زماناً طويلاً⁽⁸²⁵⁷⁾. ١٢

١٥

(719)

- وإذا أردت صيانة العنب حتى يبقى غضاً⁽⁸²⁵⁸⁾ لا ينكر⁽⁸²⁵⁹⁾ أكله من طعمه ولا
 من رائحته⁽⁸²⁶⁰⁾ شيئاً فاعمد إلى⁽⁸²⁶¹⁾ السماق فيطبخ حتى يذهب ثلثه. ثم يبرد
 ويجعل في وعاء⁽⁸²⁶²⁾ زجاج أو فخّار⁽⁸²⁶³⁾ ويطرح العنب⁽⁸²⁶⁴⁾ في ذلك الوعاء وتسدّ
 رأسه بالحصّ، فإنّ ذلك الماء الذي فيه العنب⁽⁸²⁶⁴⁾ فيخلل ويحيى خلاً ثقيفاً⁽⁸²⁶⁵⁾
 ويكون شفاء ويبقى ذلك العنب غضاً لا ينكر⁽⁸²⁶⁶⁾ أكله من طعمه ولا من رائحته
 شيئاً / ويكون⁽⁸²⁶⁷⁾ طرياً كما قطف. 167v

٢١

(720)

- ٣ وإذا (8268) أردت بقاء (8269) السفرجل فادخله (8270) في خابية طلا ، وإن شئت رطبت كل سفرجلة بورقة تين . ثم (8271) جعلته في بيت بارد (8271) فإنه يبقى زماناً (8272) . وإن شئت مسحت أسفل (8273) السفرجل بزيت طيب . ثم اجعله (8274) في إناء فخار جديد . ثم تملأ (8275) طلا حلواً أو شيء إناء . وإن نفعته (8276) بورق التين اليابس وطليته بالطين وجففته في الشمس وعلفته بقي وكذا التفاح . ٦

(721)

صفة (8277) ورد في غير أوانه

- ٩ تأخذ صحيفة جديدة وتملأها (8278) طين فح وضعها (8279) في ماجور يكون فيه ماء ، وخلها (8280) ساعة (8281) على وجه الماء ولا تقرها بماء . ثم تأخذ ورد عراقي أزراراً (8282) فتغرسه في ذلك الطين ، واتركه يومين ، وغط (8283) الماجور . وفي (8284) اليوم الثالث ارفع (8285) الغطاء فإنك تجد تلك (8286) الأزرار (8287) قد بقيت (8288) على حالتها (8289) الأولى (8290) ورقه الأحمر أحمرًا (8291) والأخضر أخضرًا (8292) ، ويجده (8293) وردًا (8294) طريًا (8295) كأنه (8296) كما قطفته (8297) . وتأخذ (8298) زرد الورد اليابس الصحيح انقعه في ماء ورد ثلاثة (8299) أيام (8300) فإنه يفتح (8301) . ١٥

(722)

آخر (8302)

- ١٨ تأخذ زرد الورد الصحيح ، تجعله / في قصبة فارسية واحدة صفا واحدة صفا ، 168r وشمّع (8303) رأس القصبة واربط في طرفها (8304) خيطاً (8305) واجعلها في خزانة الحمام على بخار (8306) الماء يوماً وليلة واخرجها (8307) فإنك تجده طرياً . ٢١ وإذا أردت اختزن (8308) الفاكهة (8309) وغيرها والحبوب والبنور (8310) والقضامى (8311) والدقيق فإنما (8312) يصح (8313) لها المواضع الباردة (8314) النظيفة (8315) البعيدة من المطابخ والدخان والروائح القبيحة (8316) ولا تخزن مع حب السفرجل . ٢٤

صفة خزن العنب

٣ تحرق (8317) ورق التين وحطبه (8318) وتنثر (8319) رماده على عناقيد العنب ، يبقى زماناً .

وإن غمست عناقيده في عصارة (8320) البقلة الحمقاء يبقى (8321) محفوظاً .

٦ وإن غُمِست (8322) في ماء الشبث (8323) وعُلِّقت يبقى (8324) سنة (8325) .

وإن ضربت (8326) نشارة العاج أو الأرز أو رماد الكرم بالماء كضرب (8327)

الخطمي وتغمس فيه العناقيد وترفع مفروشة أو معلقة في غرفة (8328) في مكان معتدل

٩ نظيف (8329) فإنها (8330) تبقى (8331) .

وإن صنع إناء من أخطاء البقر مع قليل من طين أبيض ويستوثق (8332) منه لثلاً

١68v يتشقق ويوضع فيه عناقيد العنب ويطين رأسه ويوضع في مكان / نظيف (8333) بارد فإنها

١٢ تبقى إلى النوروز .

وإن أخذ (8334) العنب الطيب الشتوي (8335) الغليظ القشر بعد نضجه واستحكام

حلاته في النصف الأخير من شهر نونبر (8336) أو (8337) آخره بحسب (8338)

١٥ تكبير (8339) الأرض وتأخيرها (8340) ، وليقطف (8341) بجديد قاطع إذا ارتفعت (8342)

الشمس ونشف (8343) النداء في يوم مصبح ، ويتوخى (8344) نقصان الشهر ويزال ما فيه

من حبّ غير صحيح (8345) أو فاسد ، ويفرش له الخوازي (8346) الجلائين

١٨ السلية (8347) إلى أن يملأ الدنّ طاقة وطاقة فوقها من العنب وطاقة من التين ما يدفع

عادة (8348) الهواء ويختم (8349) فيها (8350) بالطين بعد أن تجعل (8351) فيه (8352) من

التين (8353) وتجعل الخابية في مكان لا تصل إليه الشمس ، فإنّ العنب يبقى غضاً عاماً

٢١ كاملاً .

وقد تغمس العناقيد في ماء وملح (8354) وينضد (8355) مفرقة (8356) على تبن

الترمس أو تبن الباقلاً أو تبن الشعير أيها حضر (8375) ، وليكن في موضع بارد لا تشرق

٢٤ فيه الشمس ولا يوقد (8358) فيه نار ، فيبقى زماناً (8359) .

وإن جعلت العنقود في ظرف فخار (8360) جديد وشدت (8361) رأسه بجلد شداً

١69r جيّداً ودفنتها في التراب أخرجته (8362) متى شئت صحيحاً .

وإن جعلت الحرة في الماء إلى حلقها وكذلك وإن قطعت العنقود بقضبتة (8363) وورقه وغرست في موضع القطع منه في قار (8364) مذاب (8365) ويعلق ولا يقرب العناقيد بعضها من بعض فلا (8366) يزال (8367) غصاً (8368) الشتاء كله .

٣

وإن فرشت العنب (8369) على تبين الفول لم يقربه الجردان ما دام عليه ، ولا يقرب (8370) بعضه من بعض فإنه يبقى مدة .

وإن أخذ ماء السماق (8371) وطبخ حتى ذهب ثلثه ثم برد (8372) ووضع (8373) في إناء زجاج أو فخار (8374) أخضر وجعل (8375) فيه وسع (8376) الإناء من عناقيد (8377) المنقاة (8378) من حبه الفاسد إن كان فيه (8379) ، ويقطر (8380) فيه ويرفع (8381) فيبقى غصاً . وقيل : يسد رأس ذلك الإناء بخص ويرفع (8381) في موضع لا تصبه (8382) شمس ولا حرارة نار ولا دخان .

٦

وإن دفت (8383) العناقيد في الشعر لم تفسد .

وإن قطف العنقود بعوده أو عناقيده (8384) في عود واحد (8385) ويغمس في الطلا (8386) ثم يربط ويعلق فلا يفسد .

١٢

وإن أردت أن يبقى العنب في الدالية (8387) فاعمل (8388) له خرائط من كتان (8389) ، وادخل (8390) كل عنقود في خريطة فيصبح (8391) سالم (8392) ، ويربط

١٥

فها عليه (8393) في عموده (8394) أو في أصل العنقود فيبقى غصاً زماناً /

169v

صحيحاً (8395) . وقد يلف العناقيد في الصوف المنفوش فإنه يحفظها (8396) من الزناير والنحل ويبقى (8397) زماناً (8398) ، وهو أصلح لها من الخرائط وأقل (8399) مونة .

١٨

وقيل : إن (8400) نفع ذلك الصوف في ماء الثوم (8401) كان (8402) أبلغ في طرد الزناير والنحل (8403) .

٢١ (724)

صفة الورد في غير أوانه

يؤخذ زر الورد الشامي (8404) ، نفع (8405) في ماء حلو ساعة . ثم يغير (8406) الماء عنه بماء غيره ويخلّى (8407) ساعة أخرى (8408) كذلك (8409) خمس مرّات

٢٤

في (8410) نهار وبالليل (8411) ، يملأ كوز (8412) ماء وتخطهم في شبابة (8413) تحت السماء فيفتح (8414) في الليل ويصبح أحسن من الطري (8415) . وإن أردت (8416)

تكتب على التفّاح والنانج والأترج كتابة (8417) خضراء مليحة لمّا (8418) تضعها (8419) في الطباق الفاكهة حين (8420) تقديمها (8421) ، وتخطّى عند مخدومك وتأخذ كلس ومغرة (8422) وخلّ وتكتب بها على الفاكهة الخضراء وهي على شجرها (8423) فإذا ٣ تكونت واستوت امسحها فيبقى موضع الكتابة (8424) أخضرًا (8425) وسائر الترجة أو غيرها أصفر (8425) .

(725)

٦

صفة رطب في غير أوانه

يؤخذ بطانة (8426) ، تبلّ بماء وتعصر وتلفّ فيها التمر الصحيح ليلة . ثم تؤخذ (8427) نعارة (8428) جديدة . يخلّى بالماء تلك (8429) / الليلة . ثم تصبح تبدل (8430) ماءها وتلقى ٩ فيها ليلة أخرى فيصبح مليحًا (8431) .

(726)

١٢

صنف (8432) آخر في غير أوانه

يؤخذ القصب الكبار المتمر (8433) الذي (8434) لم (8435) تذهب أقماعه ، ينقع في ماء حارّ (8436) ساعة . ثم يغسل ويبسط حتى ينشف ويؤخذ بطيخة خضراء تقور رأسها (8437) ويخرج ما في بطنها وتغطّى بغطائها (8438) وتترك يومًا وتفتقد (8439) ، فإن ١٥ كملت (8440) وإلا تركتها (8441) ليلة أخرى إلى أن يتشرب ويطيب ويلين . ثم يخرج منها ويصفّى (8442) على طبق (8443) مشبك (8444) لينشف (8445) ، ويصفّى (8446) في الصواني ويرش عليه ماء ورد وشريح (8447) . ١٨

(727)

صنف (8448) آخر (8449)

يغلى اللبن ، فإذا طلع زبدته يقطف (8450) ويعزل (8451) ويرمى من التمر (8452) فيه ٢١ ويكون مغسولاً بأقماعه فهو أجود ، ويُغلى (8453) عليه غلوة واحدة ، ويترك (8454) يومان (8455) ويرفع .

(728)

صنف (8456) آخر (8457)

- ٣ تأخذ القصب ، تغرزه (8458) بالإبرة (8459) غرزاً ناعماً . ثم تنقعه في (8460) لبن (8461) حليب ساعة حتى (8462) يبل (8463) ويرطب على ما يريد ، فإذا ترطب فاجعله في عسل وضعه (8464) في مكان بارد ، فإنه يصير رطباً لا ينكر منه شيئاً .

(729) ٦

صفة / تغامير (8465) الفاكهة (8466) : تغمير العنب 170v

- تأخذ العنب الجيد الذي لا يكون في قطفه شيء مهوي ولا مغموس وتهزه بيدك . ثم تشمّع رأسه وتأخذ الخلّ والدبس وتمزجه حتى يعتدل (8467) . ثم يجعل العنب في وعاء مزجج كما (8468) القطرميز (8469) . ثم يلقى عليه الذي (8470) مزجته شيئاً يعلوه بأربعة أصابع (8471) . فإذا أردت (8472) إخراجه (8473) فأخرج منه ما أحببت . ثم امسك عرقه وغطّسه (8474) في الماء البارد واجعله في الصواني ، فهو (8475) أحسن ما يكون (8476) . ١٢

(730)

آخر (8477)

- ١٥ تقطّع العنب ويعمل له خيط في البيت وتفتح العنقود ويعلق (8478) في الخيط ، ويقطّع من ذلك العنقود حبة وتحطّ على رأس العنقود وتنقلده (8479) سائر (8480) الأيام (8481) فإذا وجدت الحبة التي على رأس العنقود قد (8482) تغيّرت ثقلعها وتلبس العنقود (8482) ، وغيرها طرية . فلا يزال العنقود طرياً (8483) . ومتى أراد (8484) إخراجه وقدمه في غير أوانه . ١٨

(731)

٢١ صفة تغمير (8485) التين (8486) من سائر أجناسه

- تأخذ من (8487) التين المعري اليابس الجيد منه ، ينقع في قليل ماء ليلة / . ثم تمرسه 171r بيدك مرساً جيداً وتعصره وتصفيه ، واحذر (8488) من الحبّ . ثم تأخذ له ورق السلق ،

تدقّه وتعصره (8489) . ثم تغليه (8490) بنار لينة حتى تأخذ (8491) قواماً . ثم تجعل التين في إناء مزجج بعد أن تصفيه برفق ، واحذر أن ينسلخ قشره (8492) فإنه يتلف . فإذا صففته (8493) جيداً ألق عليه ذلك الماء المغلي واستوثق (8494) من سدّ رأس الإناء فإنه ٣ يقيم ما (8495) أردت .

(732)

صنف (8496) آخر (8497) في التين اليابس (8498) يصير (8499) كالأخضر ٦
يؤخذ التين اليابس الطيب (8499) ، يحشى عسلاً وقليل زعفران مسحوق بالعسل ويصفى فوق غربال ، ويحطّ على رأس قدر فيها ماء حتى ينضج (8500) بالحارّ (8501) .
ثم يصفّ (8502) في طبق ويغطّى إلى بكرة (8503) فيصبح كأنه قد قطف من (8504) ٩
الشجر (8505) .

(733)

صفة تغمير (8506) الشمس ١٢
يجعل الشمس في الزعفران المسحوق فإنه يقيم ما (8507) أردت ، فإن لم يكن زعفران فاجعل عوضه عصفراً (8508) ، إلاّ أنّه في الزعفران تدوم حلاوته ، والعصفر يذهب طعمه وتحول بعض / لونه . 171v

١٥

(734)

صفة تغمير (8509) الكثرى (8510)
يؤخذ الكثرى (8511) الصلب (8512) ، يحطّ في جرة فخّار جديدة ، ويسدّ رأسها ١٨
جيداً ، وتدفن في التراب ، فتى أردت أخرجت منها الكثرى (8513) سليماً صحيحاً ،
وإذا أخذ إناء عريض (8514) ويفرش أسفله بالملح ويوضع عليه الكثرى (8515) واحدة
واحدة فإنه يبقى (8516) طويلاً لا يفسد . ٢١

(735)

صفة تغمير (8517) القراصيا والخوخ

- ٣ تأخذ (8518) عسل الشهد فتصفيه ولا تغليه على النار. ثم يجعل فيه (8519) ما (8520) أردت من (8521) القراصيا والخوخ (8522)، فيقيم (8523) سنة. وإن (8524) أردت إخراجَه فترفعه وتجعله على غربال ساعة وتأخذ له (8525) الماء المفتر (8526) وتغسله فيه برفق (8527) لئلا (8528) يتقشّر. ثم ارفعه منه وضعه (8529) على ظهر الغربال ساعة. ثم صفّقه في الصواني والأطباق وقدمه (8530)
- ٦

(736)

٩ صفة تغمير (8531) أجناس التوت

- ما خلا الشامي فإن (8532) له طريقة غير هذه. فإذا أردت ذلك فخذ (8533) منه ما شئت واجعله (8534) في مئزر صوف صفيق (8535) واعصره (8536). واحذر أن يكون فيه شيء من الحَبّ، فإذا / عصرته فاغليه (8537) على النار اللينة حتى ينقص النصف (8538). ثم ارفعه (8539) حتى يبرد (8540). ثم تأخذ التوت تجعله في وعاء مزجج وتترك (8541) ذلك الماء عليه (8542) بقدر غمره (8543) بأربع أصابع، واستوثق من رأس الوعاء بالسدّ وتركه. فإذا أردت إخراجَه فأخرجَه واجعله (8544) في غربال ليلة. ثم ارفعه في الصواني لمن شئت (8545) يذهل عقله (8546) ولا سيّما إذا كان في شمس القوس.
- ١٢ 172r
- ١٥

(737)

١٨ صفة تغمير التفّاح

- إذا أردت أن تغمر التفّاح الذي لا ينبت (8547) مثل البديرس (8548) والبطيخي والحلواني والحيافي (8549) وما أشبه ذلك. تأخذ (8550) العنب الجيد الذي قد أخذ (8551) قوام بنار لينة. ثم تتركه على النار وتزله (8552) حتى (8553) يبرد. ثم تأخذ من التفّاح الذي ذكرنا، وتتركه فيه بقدر ما يغمره بأربع أصابع واحتذر (8554) من الهواء إلى حين (8555) إخراجَه تجده كأنّه قطف (8556) من (8557) ساعته. واعلم أنّ جميع ما تريد (8558) تغمره من الفواكه تحتاج إلى تشميع (8559) عناقيده بالشمع (8560) حتى لا يشرب (8561) شيئاً من العسل (8562) الذي / تلقيه (8563) عليه.
- ٢٤ 172v

(738)

صفة رطب في غير أوانه

- ٣ تأخذ من القصب الطيب ما أردت فتمسحه من الغبار والوسخ. ثم تصفه (8564) في إناء مزجج. ثم تأخذ اللبن الحليب (8565) وتغمره به وتغطيه وتحليه ليلة. فإذا أصبحت تشيل اللبن عنه ولا تمس التمر بيدك. ثم تتركه ساعة حتى يتشرب مائه (8566). ثم تأخذ الطبق وتعيه فيه جيدة وتتركه (8567) ساعة حتى تقدمه.
- ٦

(739)

صفة (8568)

- ٩ إذا أردت الرطب وجعلته في جرة فخار جديدة وسدّت رؤوسها (8569) جيداً ووضعها في التراب. ثم أخرجتها (8570) متى شئت تجد الرطب فيها طرياً (8571) وإن شئت جعلت الجرة إلى حلقها في الماء وأخرجه تجده (8572) طرياً.

١٢

(740)

صفة

- يؤخذ التمر القصب اللين اللحم، ينقع في لبن (8573) الحليب ليلة، فإذا انتقع (8574) جعل في العسل الماذي، فإنه لا ينكر (8575) أكله من (8576) أنه رطباً (8577). من أحب جعل (8578) بدل نواه لوز مقشراً (8579) فإنه يكون أطيب (8580). وأطيب الرطب والتمر الذي (8581) يجعل في جام ويكسر عليه الثلج /، فإذا برد كان لذيذاً طيباً (8582) وكان المأمون يفعل ذلك بالتمر والرطب والحلوى، وكان الواصل لا تقدم له القطائف إلا في الثلج.
- ١٥ 173r
- ١٨

(741)

- ٢١ وإذا أردت بقاء النرجيس (8583) فحززه (8584) حزراً (8585) وضم له (8586) أصوله (8587) كله (8588) برماد (8589). ثم اجعله (8590) في الماء فإنها تبقى طرية. واحذر على (8591) النرجيس (8592) من الدخان فإنه يضره. وإذا أردت أن يصير بياض

الزرجيس أحمر فاعمد إلى الزرجيس (8593) قبل أن يفتح (8594) فاجعله في كساء (8595)
 سيج (8596) العصفور كما تجعله في الماء نهارك جميعه (8597). فإذا كان الليل علق (8598)
 منكوساً (8599) بخيط على (8600) وتد (8601) إلى الصبح ، تفعل ذلك أيّاماً حتى
 تورق (8602) الشجرة (8603) فإنّ البياض يتحوّل أحمر .

٣

(742)

صفة تغمير (8604) الورد (8605)

٦

إذا أردت (8606) أن تقم ورداً (8454) وتحضره في شمس الجدي وهو طرياً برائحة
 ذكية (8607) فتأخذ (8608) الورد (8609) أزرار (8610) كباراً ملفوفاً (8611) قبل أن
 يفتح (8612) بيومين ، فتأخذ منه ما شئت وتجنله في نعارة (8613) زبدانية جديدة قد بلّت
 بماء يوماً كاملاً . ثم يفرغ الماء منها وتدعه (8614) / حتى يجف . ثم يجعل ذلك الزرّ
 الذي (8615) قد جمعته (8615) فيها ولا تكبسه (8616) ، وتسدّ على رأسها رقا وتستوثق منه
 لئلا يدخله الهواء فيتلف . ثم يجعل تلك (8617) النعارة (8618) معلقة قريباً (8619) من
 الماء ، فإذا شئت فاخرج النعارة (8620) واخرج الورد منها طرياً (8621) ، وإن كنت
 عجلاً (8622) ولم يكن عندك شيء فخذ (8623) من زرّ الورد العراقي الجيد وانقعه (8624)
 في ماء الورد ليلة (8625) . ثم تنزع عنه القشر البراني وتنزل (8626) الزرّ ، ويفتح فيه فإنه
 يفتح كأنه طرياً ويحضر (8627) أقماعه ولا يشكّ فيه من (8628) رآه (8629) أنّه
 جنياً (8630) .

173v

٩

١٢

١٥

(743) ١٨

صنف آخر (8631)

ورد يابس ، تملأ به جرة وتسدّ رأسها بشمع ، وتبيتها في الماء ليلة ، وتخرجها بالغداة
 طرياً .

٢١

(744)

صفة ورد في غير أوانه

تأخذ ورد يابس صحيح ، تنقعه في ماء ورد ثلاثة أيام ، تجده بعد ذلك يفتح
ورداً (8632) طرياً (8633) واهديه (8634) لمن شئت (8634) .

٣

(745)

صفة تغمير (8635) الخيار والقثاء والعجور والفقوس والبطيخ وما أشبه ذلك

174r

إذا أردت تغمير (8636) شيئاً (8637) / مما ذكرنا تأخذ رملاً (8638) أبيض
واغسله (8639) غسلاً جيداً . ثم اجعله (8640) في حفرة عميقة وحطّ (8641) فيها ما (8642)
أردت من الخيار والقثاء والعجور والفقوس والبطيخ ويكون الرمل كثيراً والمكان
بارداً (8643) .

٩

(746)

صفة تغمير (8644) الجزر (8645) واللفت والقلقاس والبصل وما شاكل (8646) ذلك

أما الخُضَر (8647) فإن (8648) جميع هذه الأجناس كلها إذا أردت تغميرها (8649)
فاحفر في الأرض حفرة كبيرة . ثم خذ (8650) الطين الأحمر وتجعل ساقاً منه وساقاً من
الذي تريد (8651) تغميره (8652) ولا تجعل منه شيئاً على بعضه البعض . وكلما أردت أن
يخرج منه شيئاً فاخرجه واغسله بالماء الفاتر ، واطبخ وكل واهد (8653) لمن شئت فهو
مليح (8653) .

١٥

(747)

صفة تغمير (8654) الباذنجان

تأخذ التراب الأحمر الحي ، تجعله في الماء كما (8655) يعمل بتراب الفواخير
ويحركه (8656) حتى يرشح (8657) جميع ما فيه من الرمل والحصى ، وتجففه في
مكانه (8658) وتأخذه (8659) بعد ذلك ، تسحقه وتجعله (8660) في الخلّ الحاذق على نحو
ما يحتلّ الحناء ، ثم تطلي به / الباذنجان بعد أن يكون قد شمعت (8661) عروقه وتطليها طلا
حسناً خافياً (8662) وتعييه (8663) بعضه على (8664) بعض فإن (8665) أردت إخراجه
فاغسله بماء فاتر ، فإنه يخرج كأنه لقط (8666) لوقته من شجره .

٢١

174v

(748)

صفة صيانة العنب (8667) إلى غير زمانه (8667)

٣ يؤخذ وعاء زجاج أو فخّار مدهون فيجعل فيه عناقيد عنب حلو (8668) ثلثه ،
وتصبّ عليه ماء قد غلي (8669) حتى ذهب ثلثه . ثم تسدّ رأس ذلك الوعاء فإنّ ذلك
العنب يبقى إلى غير أوانه . وأمّا (8670) الذي فيه نافع لجميع الأمراض (8670) .

٦ (749)

صفة السفرجل (8671)

٩ يؤخذ نشارة (8672) الخشب النقي (8673) فيوضع سفلى (8674) السفرجل عليه فإنّه
يطول بقاءه (8675) ويزداد (8676) ، ويوضع السفرجل في تبن الشعير أو يجعله في بيت
يكون فيه ثمرة رطبة . وإذا أخذ السفرجل ولفّ في ورق التين (8677) وطين (8678) معجون
بتبن الشعير ثم جفّ ، فإنّه لم يزل غصّاً ما دام فيه ، وكذلك التفاح . واعلم أنّ
١٢ السفرجل (8679) مضارّ للزبيب والعنب ، فتمى وضع معها أو قريباً منه أفسداه (8680) .

(750)

175r وإذا طلي / الأترجّ بالخصّ بقي غصّاً طريّاً .
١٥ وإذا دفن (8681) في الشعير بقي غصّاً (8682) طريّاً .
وإذا دفن (8683) في رمل طري (8684) أو (8685) التراب الطيّب (8685) زاد في بقاءه
وإقامته (8686) إلى غير أوانه (8686) .
١٨ وإذا (8687) أردت بقاء البُسْر فحطّ (8688) في البرنية ملاة عسل (8689) نخل فإنّه يقيم
زماناً لا يتغيّر .
وإذا أخذ النمر الألواحى (8690) الصغير ونقع (8691) في ماء حماض الأترجّ (8692)
٢١ فإنّه يصبح في زيّ البلح .
وإذا أخذ البلح الأحمر الغصّ ونقع (8693) في ماء الكبّاد أو ماء الليمون فإنّه يقيم
سنة ولا يتغيّر .
٢٤ وإذا أردت (8694) رطباً (8695) في غير أوانه ، يؤخذ اسطروس (8696) ، يعمل عليه

- ماء ورد شامي ويرفع⁽⁸⁶⁹⁷⁾ على النار في قَدَرٍ برام إلى أن يغلي ؛ يجمع التمر
الالواحي⁽⁸⁶⁹⁸⁾ من قوعه ، وينزل⁽⁸⁶⁹⁹⁾ فيه وهو على النار اللينة ويردّ⁽⁸⁷⁰⁰⁾ ويشال في
ظرف زجاج لوقت⁽⁸⁷⁰¹⁾ الحاجة ، يرصّ في الأصحن⁽⁸⁷⁰²⁾ ويجعل عليه ٣
الشيرج⁽⁸⁷⁰³⁾ والسكر⁽⁸⁷⁰⁴⁾ وماء الورد ويقدم . وإن لم يوجد اسطروس فيكون عوضه
قطر أو حلّ سكر⁽⁸⁷⁰⁵⁾ . وإتّما جعل على النار لأنّ التمر الالواحي⁽⁸⁷⁰⁶⁾ غليظ القشر ،
وإن⁽⁸⁷⁰⁷⁾ كان قصب غيره يذوب القطر والمسك / وماء الورد ويجعل فيه ليلة⁽⁸⁷⁰⁸⁾ ٦
ويعبّ⁽⁸⁷⁰⁹⁾ في الأصحن⁽⁸⁷¹⁰⁾ ويجعل عليه الشيرج والسكر⁽⁸⁷¹¹⁾ والمسك وماء الورد
ويقدم .
- وإذا أردت اذخار⁽⁸⁷¹²⁾ الليمون⁽⁸⁷¹³⁾ يؤخذ نصفًا وهو أخضر ، ويترك⁽⁸⁷¹⁴⁾ في ٩
الليمونة عودها ، ويجعل في بتاني فيهم طين مرمل ندي⁽⁸⁷¹⁵⁾ ساق وساق ، فإنّه يقيم
شهرين وثلاثة .
- وإذا أردت اذخار⁽⁸⁷¹⁶⁾ العنب وهو على الكرم⁽⁸⁷¹⁷⁾ فإذا استوى⁽⁸⁷¹⁸⁾ على أمّه ١٢
تأخذ خيط قنب رفيع ويقطّع كلّ قطعة سيرا⁽⁸⁷¹⁹⁾ ، ويربط كلّ عنقود في وسطه
قويًا⁽⁸⁷²⁰⁾ ، ويربط في الكعب⁽⁸⁷²¹⁾ من العشاء إلى بكرة ويقطّع ويوضع⁽⁸⁷²²⁾ في
ظرف⁽⁸⁷²³⁾ زجاج ويعمل عليه خلّ الخمر والدبس⁽⁸⁷²⁴⁾ ، ويغطّى ويشال إلى وقت ١٥
الحاجة ، يخرج منه عنبًا⁽⁸⁷²⁵⁾ في غير أوانه والله⁽⁸⁷²⁶⁾ أعلم .
- تمّ⁽⁸⁷²⁷⁾ كتاب كثر الفوائد في تنويع الموائد والله⁽⁸⁷²⁸⁾ الحمد . ١٨
صلّى الله على سيّدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلّم تسليمًا كثيرًا دائمًا إلى يوم الدين .
آمين⁽⁸⁷²⁸⁾ .

ملحق

(1)

صفة خبز طيّب

يؤخذ دقيق قدح وأربع أواق نشاء وعشرة أواق سكر ، يعجن بلبن حليب ويعبز
برفوق ولا يعمل فيه ماء البتّة ، فإنّه عجيب لذيد طيّب .

(DK, 9r)

(2)

صفة خبز الأباذير

يؤخذ دقيق جيد ، يعمل على كلّ رطلين ثلث رطل شيرج⁽⁸⁷²⁹⁾ وأوقية⁽⁸⁷³⁰⁾ سمسم
وكفّ لبّ فستق مقشّر ولوز ؛ يعجن ، فإذا اختمر يخبز في الفرن أقرصاً مدوّرة ، سمك
القرص أصبعين . فإذا نضج يخرج ويؤكل مع الحلوى .

(DK, 9r)

(3)

صفة أرس

يؤخذ من الدقيق حسب الحاجة ويعجن عجين خبز الأباذير ، فإذا اختمر يؤخذ
قالب خشب ويعمل من العجين أقواساً لطافاً على قدر القالب ، ويملأ من السكر واللوز
المدقوقين أثلاثاً معجون بماء ورد ، ويجمع رأسها ويسدّ محكمًا . ثمّ تجعل في الفرن ، فإذا
تورّد يخرج . ومن الناس من يعجن التمر⁽⁸⁷³¹⁾ بالشيرج⁽⁸⁷³²⁾ بعد نزع نواه ويجعل فيه
شيء من الأفاويه الطيبة ، ويجعل حشو تلك الأقراص .

(DK, 9v)

(4)

صفة كعك

كان القاضي الفاضل يعمل به ويهادي به الرؤساء⁽⁸⁷³³⁾. يؤخذ دقيق علامة أبيض منخول وفستق وسكر من كل واحد، ويدق الفستق ناعماً وكذلك السكر، ويخلط مع الدقيق ويعجن بدهن الدجاج والألية بعد أن تخلع الألية بالمستكة والقرفة ويسيراً من المسك والكافور وعصرة ليمون أخضر، ويعمل أقراصاً، ويؤخذ بعد ذلك طبق نحاس مبيض يدهن باطنه وظاهره بشيرج⁽⁸⁷³⁴⁾ ويرص الكعك ويعبر به الفرن على هدوء النار إلى حين يحمرّ ويستعمل.

(DK, 9v-10r)

(5)

وأما شرب الماء على الريق فليس بصالح إلا لمن به التهاب شديد وحمّة فوق من الشرب كثير من الماء البارد دفعة واحدة، ويشرب في دفعة بين كلّ دفعتين نفس. وما به صالح، ويحفظ من الإنسان قوة بدنه وبهذا البدنين⁽⁸⁷³⁵⁾ فليكمل العدد إن شاء الله تعالى.

(DK, 10v)

(6)

وأما الماء المالح فإنه يطلق البطن أولاً ثم ثانياً بفعله فإذا أزم من عليه وكد العفن ويعظم منه الطحال ويفسد المزاج ويتولد من شربه الحميات. والماء المبرد بالثلج والذي له من ذاته مثل هذه البرد فإنه يبرد الكبد جداً ولا ينبغي أن يشربه على الريق إلا المحرورين. وأما على الطعام فإنه يقوي المعدة وينهض الشهوة ويجزي قليله.

(DK, 12v)

(7)

بندقية

يقطع اللحم الأحمر صغاراً ويغرف ويغمر بالماء، وتكشط رغوته إذا أغلى، ويلقى فيه كفّ حمص مرضوض ويتخذ كيباً من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة، ويجعل في وسط كلّ كيبه يسير من الحمص ويكب كالبنديق ويلقى في القدر. فإذا

قارب النضج ألتي درهمين كزبرة يابسة ولوز وكراويا وفلفل ومصطكاء ودارصيني مدقوق ناعماً ويهدأ ويرفع .
(DK, 23r)

(8)

صفة القمحية

يغسل القمح نظيف⁽⁸⁷³⁶⁾ . ثم ترميه في القدر بعد حليها جيد ، واغسل عليه . فإذا رأيت حبة قد اشتقت صفيه وتشيله ومن صب ما غيره . ثم أرم اللحم ولا رمي فيه الملح إلا عند شيله . وإذا رميت اللحم غم القدرة ، وكلما نقصت المرقّة زده ماء بارد . وأرم الشبث والمصطكاء والقرفة ، ويكون عندك كمّون وقرفة وقت غرفها . احفظها من الدخان .
(DK, 23v-24r)

(9)

صفة دجاج محشي خاص

تؤخذ الدجاجة حتى تنضج نصف نضاجها ، يطلى بالزعفران ، ثم يقلّى شيرج ثم يؤخذ بقدونس ، يخرط وبنديق وكزبرة يابسة تحمّص وتدقّ معها الأباذير والزيت والطحينة . ثم تدير الحوائج البقل⁽⁸⁷³⁷⁾ في الهاون بعد طرحه وتلقي عليه بعده الحوائج ، ويعجن بماء الليمون وزيت وطحينة ، وتلقي على أثر النضج له بعض نضج . تحشى به الدجاج وقد يعمل معه سمّاقاً . ثم تؤخذ بعضه فيلقى عليه يسير من مرقّة الدجاج ويغلى فيه .

(DK, 24r)

(10)

صفة المتوكلية

يؤخذ القلقاس بعد غسيله وتنظيفه⁽⁸⁷³⁸⁾ ؛ يُقلّى في الشيرج⁽⁸⁷³⁹⁾ إلى أن يستوي ، وينعم من المرهم ويشتهل ، ويؤخذ اللحم اللطيف ، يقطع ويقلب عليه ماء ويسلق إلى أن ينضج ؛ ينزل من على النار وينحى⁽⁸⁷⁴⁰⁾ عنه الماء ، ويعاد اللحم في القدر ، ويقطف الدهن من على وجه الماء الذي نحته عنه ، وتقليه فيه إلى أن يحمرّ ؛ يكون كزبرة خضراء

مقدار زبدية مدقوق ناعم ومعه بندق مع الكزبرة الخضراء ، فإذا أنقى اللحم في دهنه أرمي عليه القلقاس المقلي في الشيرج⁽⁸⁷⁴¹⁾ وخلّيه قدر يسير ونزّله .
(DK, 26r-26v)

(11)

صفة حصرمية

يسلق⁽⁸⁷⁴²⁾ الدجاج بماء وملح وخولنجان ودارصيني ويسلق⁽⁸⁷⁴³⁾ الحصرم الأخضر ويتزل من غربال ويؤخذ دقيقه ، يشرح على القدر بعد النضاج ويؤخذ فستق ، يذيب مع تفّاح ريحاني مصلوق وماء الحصرم الثخين⁽⁸⁷⁴⁴⁾ الذي عزلته وأخذت دقيقه ويجعل في قدر أخرى وعليها دهن دجاج إلى بعد الغرف ، يخثر⁽⁸⁷⁴⁵⁾ ثانية ويقدمها قريية ما شئت .
(DK, 27r)

(12)

صفة التمرية

يؤخذ اللحم ، يقطع صغاراً ويغسل بماء سخن وتقلي قلياً جيداً أو تأخذ التمر المعجون المليح ، فتفلق نصفين وتذهب بالنوى وتأخذ له اللوز ، يغلى له ماء سخن ويقشر ويحمّص بعد ذلك ، ويعمل مكان النوى التمر ويؤخذ ماء ورد مع قليل ماء مع أوقية شيرج⁽⁸⁷⁴⁶⁾ ويخلط الجميع ويحط في القدر ويضاف إليه التمر وينشف قليل ، فإذا انتهى يستعمل .
(DK, 28v)

(13)

صفة الرخامية

يسلق⁽⁸⁷⁴⁷⁾ اللحم إلى أن ينضج ، فإن ألقى عليه ماء كثير شيل منه ، وإن كان ماء يسير بصبّ عليه اللبن ويؤخذ الأرز ، يغسل ويطرح عليه مع مصطكاء ودارصيني ويلقى مع اللبن الحليب ، ويكون للرطل اللبن أوقيتين . فإذا انتهى في إناء يؤكل بالعسل والسكر أو الجلاب فإنّه غاية .
(DK, 28v)

(14)

صفة الحنطية

يؤخذ اللحم الأحمر فإن كان ثني كان أجود ، ويقطّع ويسلق⁽⁸⁷⁴⁸⁾ حتى يتهرأ . فإذا أنضج جيداً وينشف الماء ثم يشيله . ثم تنشره شعرة شعرة . ثم يغسل بالماء إلى أن يبيض اللحم والماء الذي غسل به . ويحطّ اللبن على النار ، ويغسل الأرزّ ويحطّ عليه . ثم يدقّ أرزّ آخر وينخل ويدرّ عليه قليل قليل ، ويخبط ويكون للرطل اللحم أربعة أواق أرزّ وثلاثة أرطال لبن ورطلين ماء ، وأرزّ مدقوق أوقيتين . فإذا انتهى يؤكل بالجلاب .

(DK, 28v)

(15)

صفة الملوخية

يؤخذ اللحم ، يغسل ويقطّع وينضج ويغلى . ثم يحطّ عليه الماء . وتدير الملوخية في السمن ويخراط خراطاً جيداً رقيقاً ، ولا تخراط من غير أن تذبل . إلا أنها إذا ذبلت كان أجود . ثم تحطّ الملوخية على الماء في القدر ، وتدقّ الكزبرة والكراوية والأبازير الحارة والملح والثوم⁽⁸⁷⁴⁹⁾ ؛ تدقّ الجميع ويدوب بالماء ويحطّ عليها . فإن انتهت نهداً القدر ويؤكل .

(DK, 28v-29r)

(16)

صفة الليمونية

لكلّ دجاجتين رطل خلّ جلاب وربيع رطل لوز ، تخلّ الخلّ على النار في الدست وتسخن . وإن شئت عملت السكر وتخلّه جلاب إلى أن تأخذ القوام . ثم تسمط اللوز وتزرعه من قشره وتدقّه وتنخله من غربال مثل سميد القمح . ثم تجعله في الدست وتديره ، وبعد ذلك تجعل عليه مقدار سبعة ليمونات تعصرهم وتصفّهم من خرقه في الدست وتديره ، ويكون على هيئات دجاجتين على ما تقدّم في الذي قبله . فإذا أخذت القوام جعلتهم في الدست مع الخلّ . ثم تشيلهم في الزبادي⁽⁸⁷⁵⁰⁾ وتقلب الدست عليهم . ثم تجعل عليهم من المسك والماء ورد على قدر همّتك وتركهم ساعة حتى يعقدوا فإنهم غاية .

(DK, 30v-31r)

(17)

صفة التمرهندية

يسلق⁽⁸⁷⁵¹⁾ الدجاج سلقاً⁽⁸⁷⁵²⁾ جيداً وتبطن وتقلّى بالشيرج⁽⁸⁷⁵³⁾ وتحشى بطونهم باللوز والسكر لكلّ دجاجة أوقية لوز وأوقية سكر ، يدقّوا في الهاون بيسير كافور وماء ورد ويحشى به بطون الدجاج ، ويؤخذ الدجاج المحلول ، يرمى في الدست ويؤخذ لكلّ مائة درهم من الجلاب أوقية تمرهندي ، تمرس بالماء الحارّ والبارد ، ويلقى على الجلاب في الدست ويغمر به الدجاج ويهتدى .

(DK, 32r)

(18)

صفة الخيطية

يؤخذ قدحين أرزّ ألواحي ، يغسل بالماء حتى ينقى ويبقى ماؤه ويؤخذ ستة أرطال بالمصري ، ويغلى على النار مع حصاة مسطّكاء وقطعة قرفة صحيحة وينزل الأرزّ فيه حتى ينشر . ثم يسقى ستة أرطال لبن حليب قليلاً قليلاً حتى يتشربّ اللبن ويلقى عليه رطلين لحم مسلوقة⁽⁸⁷⁵⁴⁾ بيسير ويضرب جيداً حتى يدخل بعضه في بعض ويتزل ويجعل على الجلاب أو العسل النحل ويستعمل .

(DK, 32v-33r)

(19)

صفة اللبنة

يؤخذ دجاجة ، تقطّع صغاراً أو لحم ويسلق⁽⁸⁷⁵⁵⁾ ويقلّى بشيرج⁽⁸⁷⁵⁶⁾ ويؤخذ اللباب ، يفرك من تحت الغرابل ويحمّص بحمو وتخطّ مرقّة⁽⁸⁷⁵⁷⁾ الدجاجة في القدر أو لحم ، وتخطّ عليها اللباب والخشخاش ويسقى بالجلاب حتى ينضج ويخلط عليها دهن ألية وعليها اللحم والدجاجة ، وتخطّ زعفران ومسك وماء ورد ، ويعمل فيها فستق صحاح مقشور .

(DK, 33r-34v)

(20)

صفة الجرجانية⁽⁸⁷⁵⁸⁾

يسلق (8759) الدجاج ويطبخ (8760) بشيرج (8761) ويأخذ اللبن الرائب أو غيره ويصفى من خرقه ويستحلب الخردل ويحطّ في اللبن والسكر والمستحلب ، وتكون الدجاجة قد قُلِّيت في الجلاب حتى تدخل الحلاوة فيها وتعمل في الزبدية (8762) وتقلب عليها اللبن المعمول .

(DK, 33v)

(21)

صفة القنبريسية (8763)

يغسل اللحم بماء سخن ويصفى من الماء ، ويحطّ في إناء ويدبّ القنبريس (8764) ويحطّ في القدر . فإذا غلى حطّ عليه اللحم والمصطكاء والدارصيني والملح ويهدأ .

(DK, 33v)

(22)

صفة مأمونية بدجاج

يؤخذ قدحين أرز ألواحي ويغسل جيداً حتى ينقى من الملح ، ويخفف في الشمس ويدق ناعماً ، وينزل من غربال ضيق ، ويؤخذ له رطلين سكر ، وثمانية أرطال لبن حليب بالمصري . يخلط الجميع ويؤخذ صدور دجاجتين ، يسلقوا (8765) جيداً حتى يتهروا وينشرهم (8766) شعرة بعد شعرة ويغسل بالماء جيداً بعد سلقه (8767) ، ويعصر من الماء وينشف ويخلط مع اللبن والسكر ، ويرفع الجميع على النار ويحرك ، ولا ترفع اليد من تحريكه حتى يصير في قوام العصيدة ، وينزل من على النار ويطيب بالمسك والكافور ويعرف بالشيرج (8768) .

(DK, 34r)

(23)

صفة أرز بلبن

يغسل الأرز من الليل غسلاً جيداً ، ويجعل في خرقه جديدة . فإذا كان من الغد (8769) اسحق الدقيق وخذ (8770) اللبن الحليب (8612) بأن يكون لكل رطل ونصف دقيق عشرة أرطال لبن حليب حار ، ويجعل في قدر على النار حتى يغلى . ثم ينشر الأرز عليه كما يبدد الدقيق ويحرك حتى ينضج على نار معتدلة ويصبّ عليه دهن جوز أو سمن

بقري. فإذا نضج درّ عليه سكر طبرزد. فإذا أردته أبيضاً نزل بحاله، وإن أردته صفراءه فبزعفران ويهدأ ويقدم.
(DK, 34r)

(24)

صفة سماقية

يحتاج إلى لحم وسمن⁽⁸⁷⁷¹⁾ وقلقاس وبصل ويقطين أو سلق وبصل وباذنجان أو تفاح؛ تشوي⁽⁸⁷⁷²⁾ البصل أو غيره ممّا ذكرنا حتى ينضج، ويدقّ السماق ويعمل ناعماً، وتدق الحوائج الجميع على كلّ شيء وحده، ويعملوا على السماق ويعصر ماء السماق عليه، ويضاف على القدر ويغلى عليه ويقدم.
(DK, 36r)

(25)

صفة تمرية⁽⁸⁷⁷³⁾

تحتاج إلى لحم وسمن وزبيب وعنّاب وقليل لوز مسموط⁽⁸⁷⁷⁴⁾ وخلّ خمر وعسل وخشخاش ونشاء وزعفران وأطراف طيب ولفل؛ يسلق⁽⁸⁷⁷⁵⁾ اللحم ويحمّص ويضاف إليه المرقّ والتمر والزبيب حتى ينضج؛ يذوّب الخلّ والعسل والزعفران، وتصف إليه في القدر مع أطراف الطيب واللفل والنعم، ويذوّب الخلّ بقليل نشاء بعد الحوائج جميعها وتعمل عليه ويهدأ ويقدم.
(DK, 36v)

(26)

صفة الزببية⁽⁸⁷⁷⁶⁾

يحتاج إلى لحم وزبيب وخلّ وعسل وخشخاش ونشاء وزعفران ولوز مسموط، يسلق⁽⁸⁷⁷⁷⁾ اللحم ويحمّص ويضاف إليه المرقّ، ويغسل الزبيب ويضاف إليه حتى ينضج أو يدقّ بعضه⁽⁸⁷⁷⁸⁾ ويذوّب الخلّ والعسل والزعفران وتضيفه إليها حتى يغليه، ترمي أطراف الطيب واللفل والنعم، وتذوّب النشاء بقليل من الخلّ، تعدّ الحوائج جميعها وتعمل عليها وتقدم.
(DK, 37r-37v)

(27)

صفة الأرز الأصفر

يحتاج إلى أرز وعسل وزعفران وفستق وأطراف طيب لكلّ قدح أرز ثلاثة أرتال
عسل نخل وقليل ماء وشيرج⁽⁸⁷⁷⁹⁾. يعمل العسل في القدر حتى يغلي ، يغسل الأرز
ثلاثة دفعات ويصنع بالزعفران ، ويعمل على العسل في القدر. فإذا نضج يعمل في قليل
فستق ولوز في بطنه وينطل ويقدم.

(DK, 38r)

(28)

صفة الكرنية⁽⁸⁷⁸⁰⁾

يحتاج إلى لحم وفلفل وكرب وثوم⁽⁸⁷⁸¹⁾ وبصل وكزبرة خضراء وحمص وأرز
ومصطكاء وقرفة. يسلق⁽⁸⁷⁸²⁾ اللحم ويقلّى بالثوم⁽⁸⁷⁸³⁾ والفلفل والكزبرة ، وتضيف
عليه الماء إلى أن يغلي جيد ؛ يقطع الكرب والباذنجان ويعمل في القدر.

(DK, 38v)

(29)

صفة البامية⁽⁸⁷⁸⁴⁾

يحتاج إلى لحم أو فراخ أو حمام وبامية وفلفل وكزبرة خضراء ؛ يسلق⁽⁸⁷⁸⁵⁾ اللحم
ويغلى ، فإذا نضج يعمل عليه بصلة تحرط عليه رقيق. ويعمل عليه الفلفل والكزبرة
والثوم⁽⁸⁷⁸⁶⁾ ويعمل عليه المرق ، وتقطع البامية وترمى⁽⁸⁷⁸⁷⁾ في القدر. واعصر عليها
ليمونة خضراء لثلاً يتغلب وتنزل وتغرف.

(DK, 38v-39r)

(30)

صفة الفولية

يحتاج إلى لحم وفول ، ويتقشر من القشرين أو العادة وفلفل وثوم⁽⁸⁷⁸⁸⁾ وكزبرة
خضراء وبيض وكزبرة يابسة ؛ تدقّ من اللحم مدققة بقليل ، فإذا نضج بقية اللحم من
القلي ، تعمل عليه الفول بعد ذلك حتى ينضج ؛ يفقش عليه البيض في القدر ويغرف.

(DK, 39r)

(31)

صفة الهريسة

يحتاج إلى لحم بقري ومصطكاء وقرفة وجبن وكمّون ؛ يسلق⁽⁸⁷⁸⁹⁾ اللحم والقمح المقشور جميع مع القرفة والمصطكاء⁽⁸⁷⁹⁰⁾ والشبث⁽⁸⁷⁹¹⁾ ، ويوقد عليه إلى أن يتهراً اللحم البقر ، فتخلط في بعضها بعض وتنزل وتغرف .

(DK, 19v)

(32)

صفة العدس المصقّى

يحتاج إلى عدس مقشور وخلّ وعسل وزعفران وعنّاب ولوز مسموط وزيت ، ويسلق⁽⁸⁷⁹²⁾ العدس إلى أن ينضج ، ويخرج من غربال الدقيق وينظف العسل ويعمل مع العدس في القدر إلى أن ينضج ، ويخرج لا يفتّر عنه ويعمل الخلّ وقليل عنّاب وزيت وفلفل وما يحتاج وقليل لوز مسموط ؛ يعمل فيه وقليل لوز يصبغ بزعفران ويحلى بعضه ببعض وقليل عنّاب وزيت ؛ يعمل على الزبادي⁽⁸⁷⁹³⁾ ، يزيّن به ويقدم .

(DK, 21r)

(33)

صفة الأرزّ المفلفل

يحتاج إلى لحم ودّهْن كثير ، وأرزّ ومصطكاء وقرفة وحمص . يُسلق⁽⁸⁷⁹⁴⁾ اللحم ويطجنّ ويجعل عليه قليل مرق ، ويعمل عليه الأرزّ بعد ، ويغطّى القدر حتى يطيب⁽⁸⁷⁹⁵⁾ الأرزّ . يدقّ الدهن ويسلّأ ، ويعمل عليه ويغطّى بشيء ، وينزل من على النار ساعة واحدة جيدة على الأرض ويغرف .

(DK, 21v)

(34)

صفة اللحم الشرائح

يحتاج إلى لحم ودهن وشيرج⁽⁸⁷⁹⁶⁾ أو دهن ألية⁽⁸⁷⁹⁷⁾ ومصطكاء وقرفة . يشرح اللحم ويسلق⁽⁸⁷⁹⁸⁾ بمصطكاء وقرفة ، ويصفّى ويُقلّى بالشيرج⁽⁸⁷⁹⁹⁾ . وإن كان دهن ألية يسلق⁽⁸⁸⁰⁰⁾ مع اللحم ويدق ويقلّى به .

(DK, 21v)

(35)

صفة الرمانية

تحتاج إلى لحم وحبّ رمان أو رمان حامض وعسل وباذنجان أو سلق أو يقطين
وبصل وأطراف طيب وفلفل وقليل أرزّ؛ يُسلَق⁽⁸⁸⁰¹⁾ اللحم ويدقّ ومنه مدققة،
ويعمل فيها بعض الفلفل والأرزّ، ويصفّى اللحم ويحمص، ويضاف إليه المرقّ
والباذنجان إلى حيث ينضج، ويرمى المدققة وبقية الحوائج.

(DK, 43v)

(36)

صفة رمانية

يقطّع اللحم ويرمى في القدر، ويقلب عليه ماء، ويؤخذ زفره ويرمى فيه دارصيني
ومصطكاء وزنجبيل وشيرج⁽⁸⁸⁰²⁾ وكب مدققة صغار بقدر البندق. وليكن ماؤه قليلاً
بحيث إذا نضج لا يبقى فيه غير قدر لطيف. ثم يؤخذ ماء الرمان الحامض ويعدل بالورد
والسكر ويلقى على القدر⁽⁸⁸⁰³⁾ وما به، ويلقى فيه ورق نعنع، ويدقّ قلب فستق أو
لوز ويختر⁽⁸⁸⁰⁴⁾ به، ويصنع بقليل زعفران وجميع أطراف الطيب، ويرشّ عليه قليل
ماء ورد.

(DK, 44v-45r)

(37)

صحنه⁽⁸⁸⁰⁵⁾ أخرى

عشرة⁽⁸⁸⁰⁶⁾ أرطال صبر، توضع في مطر حجري ويؤخذ لكلّ رطل أوقيتين ملح،
فيكون رطل وثمان أواق ملح⁽⁸⁸⁰⁶⁾. تشهي الأكل وتقوي المعدة ويلطف البلغم. يؤخذ
من الصبر⁽⁸⁸⁰⁷⁾ ما تختار فتزل عليه من ماء⁽⁸⁸⁰⁸⁾ الليمون ما يمنعه⁽⁸⁸¹⁰⁾ وينزل
من المنخل. ثم يضاف إليه اللوز المدقوق أو الجوز والسماق⁽⁸⁸¹¹⁾ والزيت الطيب
والأبازير⁽⁸⁸¹²⁾ والتوابل⁽⁸⁸¹³⁾ الطيبة والأفاوه⁽⁸⁸¹⁴⁾ العطرة والزعفران وماء الورد
ويوضع أيضاً⁽⁸⁸¹⁵⁾ فيها ماء⁽⁸⁸¹⁶⁾ الليمون مالح. ومن أراد⁽⁸⁸¹⁸⁾ وزيدها قليل
ثوم فهو⁽⁸⁸¹⁹⁾ يطيبها.

(CB, 17r-17v; DK, 69v)

(38)

صحنة (8820) أخرى

صَيَّر عشرة أرتال بالجروي وملح قدح وثوم نصف رطل ؛ يجعل معه ثلاث (8821)
أواق زيت وأربع أواق قوّة مطحونة وقبضة ريحان ترنجبي ، هذا كلّه قبل التصفية ،
ويخدم فيها عشرة أيام ، ويؤخذ فلفل نصف رطل وثلاث (8822) أواق قرفة (8823) لفّ
وثلاث أواق (8823) زنجبيل وأوقية أطراف طيب وربع أوقية زعفران وأوقية ورد (8824)
عراقي (8825) وأوقية رند (8826) رومي ونصف أوقية كزبرة وثلاث أواق زيت
طيب (8827) .

(CB, 17v; DK, 69v)

(39)

صفة خسيّة

يؤخذ قوام الخس ، يقشّر ويقطّع ويؤخذ من مائه ، يكسر به النشاء ويُلقَى فيه
الخس المسلوّق (8828) ويحرك ويطيب ويرفع .

(DK, 77v)

(40)

آخر (8829)

يؤخذ من الورد النصيبني (8830) الأبيض ، يعزل (8831) بالعسل (8832) حتى يذبل
في الشمس أياماً ، ويقلب عليه خلّ خمر ، ويسير نعناع ، ويرفع ويستعمل (8833) . ومن
لا عنده ورد فليأخذ ورد مرّبي في عسل ، تقلب عليه خلّ ، فإن جاء شديد الحموضة
زده حلاوة فإنّه يقوم مقام الأول (8833) .

(CB, 57r; DK, 107v)

(41)

صفة صباغ (8834) يؤكل به الدجاج المحشي

يؤخذ من الجوز عشرين جوزة ، تدقّ ناعم وتجعل في غصارة ويضاف إليه قليل
فلفل وزنجبيل وزعطر وخولنجان وكمّون مع سكرجة خردل مرّبي ومغرفة مرّبي (8835)
وشي من أعداد المدقوق وأسنان (8836) ثوم (8837) مدقوقة في مهرة ، ويقطر عليه زيتاً

عذبًا ، ويضرب ضربًا بالغًا ، ويلقى فيه ما تريد من الدجاج المستوي وإن شئت كل من غمسا .

(DK, 111v)

(42)

حفظ اللبن الحليب في الصيف لئلا يحمض

خذ عيدان فوتنج أو يابس فألقه في اللبن ، فإنه يحفظه من الفساد ويقيمه على طباعه . إن كان حلوًا أقامه على حاله ، وإن كان رائبًا أقامه على حاله .

(CB, 74r)

(43)

زعر شامي مدقوق

ينقى من ورقه ويغسل ويعصر ويدق في جرن رخام ، وتكون قد دقت (8838) العفّين وجعلته في وعاء قريب من الجرن . وكلما دقت (8839) الزعر في الجرن تعمل عليه قليل من العفّين المدقوق وقليل ملح . ثم يشال في وعاء ويدق له قليل جبن شامي وزعر شامي منقى ، ويعمل عليه مع قليل زيت طيب ولبن حليب ويجعل ويحط في وعاء مدهون ، ويحط فيه عود تين ، ويحرك بكرة وعشياً إلى أن يستوي . وإن عملت عليه قليل خردل مدقوق أو زنجبيل مدقوق يكون مليحاً جداً ، ويخلّى إلى أن يستوي ، وينزل من الشمس إلى الظل ويؤكل .

(CB, 75v)

(44)

صنف آخر متبل مطيب

شهبي ، لذيد ، يهضم وبطيب النفس ؛ يؤخذ الزيتون الفيومي الغليظ المليح المملح ، يفشخ وينزع نواه ، ويفلق كل زيتونة نصفين . ثم يغسل بعد ذلك بالماء البارد ويعصر باليد حتى لا يبقى من الماء شيء ، ويجعل في وعاء ، ويقلب عليه ماء حلو غمره ويغطى . ثم يغير عليه الماء وتعصره ، ويجعل في الماء ساعتين ثلاثة . ثم لا يزال يغير عليه الماء إلى أن تذوق الزيتون فتجدها حلوة . فيعصر أيضاً بين اليدين عصراً جيداً إلى أن يبقى كالسفنجة ولا يبقى فيها ماء ، وتجعله في إناء ، وتجعل عليه خلّ ، وتقلبه وتكيّته فيه ، ومن الغد

تغسله كأول مرة إلى أن يخرج ما فيه . ثم تنشره على طبق ، أو مهما أردت ليضره الهواء .
وتحمّص له الكسبرة والكراويا وقلب البندق المذكورين تجعلها ناحية . ثم تأخذ قرنفل
وزهر قرنفل وفلفل وقرقة وسنبل⁽⁸⁸⁴⁰⁾ وتنبّل وجوزة طيب وزرّ ورد وهال وبسباسة ؛
تدقّ الجميع وتنخله ، ويتبلّ الزيتون أولاً بالكراويا والكزبرة المدقوقين . ثم يهرس قلب
البندق وتنبّله به ثانياً . ثم تأخذ الطحينة وتجعلها في صحن أو إناء واسع ويجعل عليها أوقية
ونصف ماء ورد شامي طيّب وتذيب به الطحينة . ثم تأخذ خلّ الخمر الصافي الأبيض
فتقطره على الطحينة وماء الورد ويخلطها إلى أن يبقوا جسداً واحداً . وتعمل أنه يكفي
الزيتون . ثم تفرم له السذاب والبقدونس والنعناع ناعماً بقدر ما تعمل أنه كفايته ،
ويكونوا أجزاء متساوية ، وترمي عليه ، وترمي بعد ذلك الطيب الذي ذكرنا أولاً وتحركه
بيدك حتى يختلط ، وتجعل فيه كفايته من الزيت الطيب الذي ليس فيه حدة . وإن كان
مغسولاً كان أحسن وتحركه تحريكاً جيداً . ثم تشيل الزيتون الذي عملته أولاً وتجعله على
هذا المزاج وتجعله في برنية مدهونة وتخمّمها بالزيت وتربط عليها خرقة ويشال لوقت
الحاجة .

(CB, 82v)

(45)

آخر

يفشخ الزيتون ويدقّ له كزبرة وكراوية محمصتين وتنبّله . ثم تحمّص له قلب جوز
نصف تحميص ، ويدقّ وينزل على ما (...)⁽⁸⁸⁴¹⁾ وتربيّه به في الجرن ، وكذلك الثوم
يقشّر ويربّب بالزيت والليمون المالح ويتزعجّه منه ويدق باليسير حتى يكون كالمرهم ،
وتجعل عليه قليل فلفل وقرقة مدقوقين ويجعل على الزيتون مع قليل سذاب وبقدونس ونعنع
وزيت طيب وطحينة قدر الكفاية وتنبّل الجميع جيداً ويخمر ليلة ويؤكل منه ويعبى في
السكرونات .

(CB, 82v-83r)

(46)

صفة ليمون سكّري⁽⁸⁸⁴²⁾

يقشّر الليمون وينقى من حبّه ويقتل الزعفران بالمسك وماء الورد ويصبغ به الليمون

بالعجلة قبل (8843) أن يتمرّر ، وتكون الليمونة مشقوقة صليبيًا (8844) وتعجل (8845) السكر تحت يدك مصحونًا (8846) بالمسك مجهّز (8847) فتحتشي منه ذلك الليمون وتلقي (8848) عليه (8848) اللوز المصبوغ بالزعفران المبخر بالعود والعنبر (8849) ، ويعمل في وعاء ويرصّ ساف سكر وساف ليمون ، ويكون الوعاء مبخرًا بالعود والعنبر (8849) . وإذا كان الوعاء عائر ماء الليمون فيصحن (8850) السكر ويعمل في زبدية وتعصر عليه ماء الليمون وينزل على ذلك القطرميز إلى (8851) أن يُعلّى على الليمون ويكبّس رأس القطرميز (8851) بقطعة زجاج ويختم بقليل دهن (8852) ويغطّى ويعبّى (8853) لوقت الحاجة .

(CB, 88r; DK, 116r)

(47)

صفة أخرى مليحة

تقطف السفرجل بغباره من الشجر ، ويرشّ عليه شيء من ماء الخلاف والماء ورد . ثم أنّه يعبّى في قطرميز صحاح . ثم تختار له الخلّ الأبيض الحاذق ، وإن لم يلقى خلّ خمر يؤخذ خلّ صافي فيضاف عليه أطراف طيب وقليل عسل نحل ؛ تحلّيه ، ثم توضع في القرعة ، وركب عليه الأنبيق ، ويستقطر بنار هادئة فإذا قطر على السفرجل الموضوع في القطرميز . ثم يغطّى رأسه ويشال .

(DK, 117v)

(48)

الصنف الثاني منه

زيده من الخلّ ماء خيار يدقّ ويصفى ويخلط بالخلّ ، ويجعل على الحوائج والخيار مثل الأول وهو قليل الأفاوه (8854) .

(DK, 117v)

(49)

الصنف الثالث منه

يؤخذ الخيار ويقطّع فلكان مدور ويؤخذ حلبة ، تنقع يومين حتى تزول مرارتها وتجعل مع الخيار ، ويصفى لبن حامض في كيس حتى يصفى شديد ، وتجعل مع الخيار

والحلبة وتجعل الجميع فيه قلوب النعناع ، وتجعل الجميع في قدر مع يسير ملح ، ويترك يومين يؤكل . وهذا أكثر ما يبقى أربعة أيام ويكون القدر فخار جديد . وأما الخيار المخلل فإنه يبقى سنة كاملة ؛ احفظ وعاد وعسل من ظاهر بماء بارد .
(DK, 118r)

(50)

صفة تحليل الجوز الغضّ الملبح

يقشّر وينحت⁽⁸⁸⁵⁵⁾ صغارًا ويرمى قلبه ويؤخذ عسل وزنجبيل وأطراف طيب والأفاوه⁽⁸⁸⁵⁶⁾ ، يدق الجميع والزنجبيل ويستخرج في الخلّ ، ويدقّ له شيئًا من الكراويا وشيئًا من النعناع الطري وقلب لوز ، قليل زعفران يقتل بماء ورد ويترك عليه الأفاوه⁽⁸⁸⁵⁷⁾ والحوائج وتحلّيه بسكر وتترك الجوز فيه ويشال في قطرميز زجاج يغطّى إلى وقت الحاجة إليه .

يؤخذ الجوز ، يقطع ويسلق⁽⁸⁸⁵⁸⁾ في الخلّ نصف سلقه⁽⁸⁸⁵⁹⁾ ويشال ، يبرد ويؤخذ خلّ ثاني طيب يضاف إليه عسل نحل تحلّيه ، وأطراف طيب ونعناع وسذاب وشيء من زهر القرنفل وبسباسة وأطراف طيب ونعناع شامي وقليل خولنجان وجوز بوا . تدقّ هذه الحوائج وتترك في جرن فقاعي وتصحن مثل أبازير الفقاعي . فإذا أنضجت تضاف إلى الخلّ والعسل . ثم تعصر الجوز بين الأيادي عصرًا جيدًا حتى لا يبقى فيه ماء فيه ، وتذوّب زعفران بماء ورد ومسك ، وتصبغ به الجوز . وتؤخذ عود وعنبر وتبخّر به قطرميز وتدمنه . ثم تنزل المزاج في الوعاء ، وتترك بعده الجوز وتحرك جيدًا ويغطّى ويشال .

(DK, 118r-118v)

(51)

صنف ثاني

السياقة سياقة ويصفى مع الخلّ زبيب أسود مدقوق وتكثر أطراف الطيب ويجعل فيه الباذنجان وليكن يغمره .

(DK, 118v)

(52)

صنف آخر

يقطّع الباذنجان ويقلّى في دست قليًا جيدًا بشيرج⁽⁸⁸⁶⁰⁾ حتى يحمرّ. ثم يترك على الأرض ويترك حتى يبرد ويدقّ الحبّ رمّان والزبيب الأسود دقًا جيدًا. ثم يضيف الجميع على الباذنجان بالخلّ. ثم تنزله عليه قلب لوز وقلب جوز وسمسم وأطراف طيب. ثم يحطّ في قطرميز ويؤكل.

(DK, 118v-119r)

(53)

صنف ثاني بسمّاق

يؤخذ القبار المملوح، ينقّع إلى أن يزول ملحه، ويؤخذ خلّ وماء ليمون، يستخرج فيه السمّاق مدقوقًا من خرقة ويقلب عليه القبار ويدرّ عليه شيء يسير من سمّاق مدقوق ناعم وثوم⁽⁸⁸⁶¹⁾ وكزبرة يابسة وكراوية وزعطر يابس، ويقطّع فيه ليمون مالح صغار ويجعل على وجه زيت طيّب.

(DK, 119v)

(54)

حمص كسا

يسلق⁽⁸⁸⁶²⁾ الحمص ويدقّ بعد سلقه⁽⁸⁸⁶³⁾ في الهاون إلى أن ينقى مثل العجين، وينزل من غربال القمح ويدقّ بعد سلقه⁽⁸⁸⁶⁴⁾ في الهاون. وإن كان ناعم فلا حاجة. ثم يعجن بالخلّ والخمر وشحم الليمون المالح، يضاف إليه القرفة والفلفل والزنجبيل، ويخرط له البقدونس رفيعًا مع النعناع والسذاب، ويجعل على وجه الزبادي ويكثر من الزيت الطيّب.

(DK, 121r)

(55)

صفة فول أخضر

يخرج الفول الأخضر من قشره ويسلق⁽⁸⁸⁶⁵⁾. ثم يبرد ويعصر من مائه. ثم يقتل الطحينة بالزيت الطيّب وينزل عليها الخلّ وأطراف طيب والنعناع والكراويا المحمّصة مع

قليل قلب بندق محمص مدقوق. ثم يفرم له بقدونس ونعناع وعرق سذاب، وينزل هذا كله على الخل. ثم يصبغ الفول بقليل زعفران. ثم يترك في ذلك المزاج ويشال ويعبى، فهو طيب الطعام والرائحة. ومن اشتهت نفسه فول يابس مسلوقة⁽⁸⁸⁶⁶⁾ فليأخذ منه مسلوقة⁽⁸⁸⁶⁷⁾ ويخرجه من قشره، وتعمل له خلّ وكراويا وزيتطيب وقليل سماق وزعطر ويقدم.

(DK, 123v)

(56)

صفة السلق

يؤخذ السلق، يقطع صغاراً بورقه، كلّ قطعة قدر أصبع. ويسلق⁽⁸⁸⁶⁸⁾ ويعصر من مائه، ويعمل عليه لبن مصفى وثوم⁽⁸⁸⁶⁹⁾.

(DK, 125r)

(57)

صفة الباذنجان

يشقّ ويقطع صغاراً، ويقشر معه بصلاً صغاراً صحاح، ويجعل في دست. ويضع عليه شيرج⁽⁸⁸⁷⁰⁾ أو زيت وقليل ماء؛ ينشّف على نار هادئة، ينضج ويجعل عليه لبن حامض وبقدونس مخروط، وينزل من منخل ويجعل عليه يسير من الثوم⁽⁸⁸⁷¹⁾.

(DK, 125v)

(58)

صفة أخرى منه

يقطع صغاراً ويسلق⁽⁸⁸⁷²⁾ ويعصر مائه ويؤخذ له شيرج⁽⁸⁸⁷³⁾ يقلى به بصل محرّط وبادنجان ويسلق⁽⁸⁸⁷⁴⁾ معه حتى ينضج ويقلب عليه بقدونس وسذاب ونعناع وكزبرة يابسة وكراوية وأطراف طيب وثوم⁽⁸⁸⁷⁵⁾ وقليل زيت وخلّ ويغلى عليه ويستعمل.

(DK, 125v)

(59)

صفة القرع

يؤخذ القرع ، ينحت نحتاً خفيفاً ، ويقطع طوالاً ويزال لَبه منه . ثم يقطع صغيراً ويسلق⁽⁸⁸⁷⁶⁾ حتى ينضج ، ويرفع من الماء وتقلب عليه ماء بارد ويجعل على مصفاة ، فإذا برد يعصر باليد . ثم يؤخذ قنبريس ، يضرب وينزل من منخل ويعمل فيه خردل ، ويجعل على اليقطين ويخلط وييسط في صحن ويقلب عليه زيت طيب ، ويعمل فيه سذاب مخروط ، ومنهم من يعمل بالثوم⁽⁸⁸⁷⁷⁾ والخردل مجرد .
(DK, 125v-126r)

(60)

صفة أخرى منه

يعمل كما عمل أولاً ويجعل عوض القنبريس لبن مصفى فإنه بالسكر ما يجيء طيباً مع القنبريس الملوحة ، ويجعل فيه سكر مدقوق ، ويعمل فيه اليقطين وهذا لا يكون فيه خردلاً ولا ثوم⁽⁸⁸⁷⁸⁾ بل خردل ولبن فقط .
(DK, 126r)

(61)

صفة الكرنب

تحتاج إلى كرنب وزيتطيب وثوم⁽⁸⁸⁷⁹⁾ وكراويا ؛ يسلق⁽⁸⁸⁸⁰⁾ الكرنب فإذا نضج يشال ، ويدق الثوم⁽⁸⁸⁸¹⁾ والكراويا وقليل زيتطيب ، ويؤخذ أغصان الكرنب . يعملوا في الحوائج ؛ ثم يعملوا في الأوعية ساعة جيدة ترعى نحتهم ماء ويضيف عليه زيتطيب .
(DK, 126r)

(62)

صفة اليقطين باللبن

تحتاج إلى يقطين ولبن حامض وثوم⁽⁸⁸⁸²⁾ وزيتطيب وكمون أسود قليل ؛ يقطع اليقطين على العادة رقيق ويسلق⁽⁸⁸⁸³⁾ ويعصر من الماء وتدق الثوم⁽⁸⁸⁸⁴⁾ بعد أن يقشر ويضرب في اللبن ، ويعمل فيه قليل زيتصب في بطنه ، ويعمل اليقطين في اللبن ، ويعمل في الأوعية ويعمل على وجوه الأوعية الكمون .
(DK, 126v)

(63)

صفة أشنان كان يعمل للرشيد

يؤخذ من القرفة والسليخة القرفة والفلة والعليجة من كل واحد جزء ، ومن المسطكاء والإذخر والسعد والميعة اليابسة جزء ، ومن المرزنجوش⁽⁸⁸⁸⁵⁾ مثله أجزاء ، ومن الطين الأبيض الملى خمسة أجزاء ، ومن الأشنان الفارسي ضعف ذلك وثلاثة أضعافه ، ومن الأرز الأبيض المبلول المطحون المحفف المنخول مثل الأشنان ؛ تدق كل واحد على حدته ويخلط .

(DK, 127v)

(64)

صفة أشنان آخر دون ذلك

يدق الأشنان دقاً ناعماً ، ويدق معه مثله من الطين الأبيض المتحرك مثله ، أعني ربه صندل محكوك مثل نصف سدسه ويصب فيه ماء كافور ، ويعجن به عجناً جيداً حتى لا يتبين منه ، ويستعمل إن شاء الله تعالى .

(DK, 128r)

(65)

صفة أشنان آخر دون ذلك

يؤخذ الأشنان الأبيض فينقى ويدق ويغطى وينخل ويترك ناحية . ثم يؤخذ له من الطين الأبيض المحكوك مثل نصفه فيدق وينخل ويخلط به . ثم تأخذ له من الإذخر المدقوق المنخول مثل ربه وكذلك من السعد ويخلط الجميع بماء كافور ويستعمل .

(DK, 128r)

(66)

صفة طيب أهل اليمن

يؤخذ مسك ، يذوب في ماء ورد ، ويسكب على المحلّة ويحك فيه كافور ويسير عنبر خام وصندل أبيض وعود طيب ، ويجمع الجميع ويخلط ويطيب به .

(DK, 131r)

(67)

صفة ماء عجيب الرائحة يصلح للملوك

يؤخذ زهر وثيق ونسرين وورد نصيبيني⁽⁸⁸⁸⁶⁾ وعاصمي ويقطر . ثم يجعل ذلك الماء مسك ويختم رأس الإناء بعنبر فإنه غريب الرائحة .
(DK, 131r)

(68)

صفة عظيمة الرائحة يحرك شهوة الباه

يؤخذ الورد ، يحك بماء ورد على حجر الصندل ، فإذا صار منه شيء جيد يعصر في حوجة حتى لا يتبقى فيه ماء ورد ، ويترك في زبدية . ويحك أيضاً صندل مقاصيري ويعمل به كالعود جزئين متساويين ويخلط الجميع بماء ورد في إناء رقيقاً ويبخر دفعات بعدد ، ودفعات بعنبر ، وبين كل تبخيرتين أو ثلاثة يرش عليه ماء ورد ويبسط مثل الأول ويعاد بالبخور فإذا أخذ حده يجعل فيه قليل زباد وقليل مسك وينشف في الإناء ويحلّ بكزبرة منقوعة في ماء ورد ، ويعمل منه عنبري . وكلما انقطع رائحته يرش عليه ماء ورد ويبخر فإنه أعظم رائحة .
(DK, 131r-131v)

(69)

صفة بخور

عود أوقية ، زعفران نصف⁽⁸⁸⁸⁷⁾ درهم ، ماء ورد⁽⁸⁸⁸⁸⁾ أوقية ، سكر بياض درهمين ، يحلّ السكر في الماء ورد على النار والزعفران ويوضع فيه العود ، فإذا غلى وتعلق الماء ورد بالعود يلقى الهواء ويحفف فهو العود المعلّى الفائق .
(DK, 131v)

(70)

صفة بخور عود يعرف بالمعلّى

يشقّ العود ويؤخذ سكر نبات ، يحلّ بماء ورد ويطبّخ منه جلاباً حتى يصير قوام السكنجبين العقيد ، ويلقى فيه عنبر معجون وقليل مسك ويصير حتى يذوب العنبر

ويلقى على العود ويحرك حتى تلبسه جميعه ويرفع وينشف في الهواء. وإياك أن يكون العقيد قليل النار فإنه يسيل وهذا النوع بليغ في الطيب.
(DK, 131v)

(71)

صفة بخور عين يصلح للشتاء

وهذا ما خلا السنجاب. يؤخذ عود وجزئين صندل مقاصيري، جزء ونصف قسط، جزء حلو ومرّ وظفر من كلّ واحد نصف جزء، ويهرس الجميع والعود والصندل بسطاً صغاراً، والظفر يسلق⁽⁸⁸⁸⁹⁾ وينظف⁽⁸⁸⁹⁰⁾ بالسكين ممّا عليه من الوسخ والفحم، وبعد يدقّ ويؤخذ مريسن يابس وقشر نارنج من كلّ واحد نصف جزء. يدقّ أيضاً ويؤخذ ماء ورد، يحلّ فيه سكرّ وعسل ويعقدوا جلاباً قوياً ويحلّ فيه لادن عنبري وعنبر معجون وزعفران، ويختلط الجميع فيه ويحرك إلى أن تختلط أجزاء، ويشال في طبق ويبسط إلى أن يبرد ويستعمل منه ربع مثقال.
(DK, 132r)

(72)

صفة فتائل الندّ

يؤخذ عنبر طيّب مثّل، يحلّ فيه فحم الزرجون ونوع آخر وزغب⁽⁸⁸⁹¹⁾ السفرجل واخرط حور الفحم، ويتخذ منه فتائل. فإذا أردت تجزئة توقد في النار، فإنها تشتعل، فإذا اشتعلت تطفئها وتبي عليها عدسة نار تدخن ما دام النار فيها مذخّر. ولقد رأيت يعمل في إهليج فضة وأكثر تصوعه محرمة وتترك في الجيب، ويبقى الدخان مفوح من الجيب فإنه طيّب مليح.
(DK, 132r-132v)

(73)

صفة أقراص

يؤخذ عود قاقلي ستة دراهم، صندل مقاصيري ثلاث⁽⁸⁸⁹²⁾ دراهم، عنبر معجون مثقال، مسك ربع مثقال، قشر ليمون يابس ربع درهم، قرنفل وبساسة مثله، وزعفران شعر نصف درهم؛ يدقّ الجميع ويرفع، وفيه خشونة يسيرة. ثم يؤخذ سكرّ

نبات ستة دراهم وسكر بياض مكرراً تسع عشر درهماً ، يعقد جلاباً بماء الورد نصيبني إلى أن يصير له قوام قوي وتلقي فيه الحوائج ، ويعمل فيه ربع درهم زياد ، وينشر في طبق إلى أن يبرد . فإذا برد يفرك بالمفراك حتى يبقى ملتصقاً ببعضه ببعض . ويؤخذ بزر قطن ، ينقع في ماء ورد ، فإذا انتقع يستخرج لبابه من خرقة ويعجن الحوائج به ويقرص ويجعل في ظاهر منخل إلى أن ينشف . وإيّاك من الجلاب لا يأخذ قليل القوام والنار بل قوام الجلاب المذكور من السكر النبات وأشدّ من ذلك .

(DK, 132v)

(74)

صفة أقراص

يؤخذ قشر الترنج و نارنج وكباد وقشر تفاح وورق آس ؛ يدقّ الجميع ناعماً وينخل من كلّ واحد وزن درهم ، وصندل مقاصيري من كلّ واحد مثقالين ، ولادن عنبري ومصطكاء وزعفران شعر وكافور وزغب سفرجل وقسط من كلّ واحد مثقال ، و⁽⁸⁸⁹³⁾ عنبر مثقالين ، ويؤخذ سكر نبات لعقد جلاباً ، قرنفل وجوز طيب وزبد وهال وبسباسة هندية وورد منزوع الألقاع وقسط حلو ومرّ وشيبة العجوز⁽⁸⁸⁹⁴⁾ أجزاء متساوية . يدقّ وينخل ناعماً وينقع بزر قطن ويستخرج لّبه⁽⁸⁸⁹⁵⁾ من خرقة ، ويعجن الحوائج به ويعمل أقراص كباراً ويسلق⁽⁸⁸⁹⁶⁾ في قدر فخار جديدة . ثم يؤخذ سكر نبات وعود قاري وصندل وظفر عود مسحوق منقى من الشحم ولادن عنبري وقسطين حلو ومرّ وقشر نارنج ومرسين يابس مقصّص ومصطكاء وزعفران شعر . يهرس ويجعل في قعر قدر ثانية ، والحوائج أجزاء متساوية ، ويجعل القدر الذي فيه القرص على رأسها مكبوبة ويطبق حيث لا تخرج منه الرائحة . وتجعل القدر التي فيها البخور على نار ليّنة ليدخن ، فإذا احترق البخور يفتح القدر ويخرج القرص وينشف في الظل ويصحن ناعماً ويجعل فيه عنبر وهو العود المسحوق وقليل مسك ويستعمل قليل زياد على قدر ما تريد .

(DK, 132v-133r)

(75)

صفة أخرى

عود قاقلي وسنبل وتنبل ويسير من المسك العراقي ، يجعل الجميع في مهبات ويسقى

بالماء ورد مدّة ثلاثة أيّام. ثم بعد ذلك يبسط حتى ينشف ويجعل حبوب قدر الفلفل ويمضغ واحدة ويشرب عليها الماء وينجى تبقى ماء ورد ممسك ويؤخذ منه واحدة بعده ، يعمل في حوض الحمام الفوقاني في خرقة مهلهلة مربوطة في قطعة رصاص حتى لا يرميها الماء.

(DK, 133v)

(76)

صفة حبّ آخر يطيب النكهة

ويتبخّر منه ويحلّ بماء ورد فيكون مسحوقاً ذكياً ، فإن حلّته كان غالبه وينصرف في وجوه الطيب ويهضم الطعام . يؤخذ عنبر وسكر ومسك من كلّ واحد درهم كافور رياحي ، درهم قرنفل مثله ؛ يجمع ذلك كلّه بعد السحق والنخل ويسحق العنبر مع العود ، وينخل ويضاف إليه ويعجن بماء ورد نصيبني منه حبّ كالحمص ، ويخفف في الظلّ على ظهر منخل ويؤخذ من حبّه بالغداة والعشي وبعد الأكل فإنّه يهضم الطعام وهو نافع للحفقان وعلل⁽⁸⁸⁹⁷⁾ القلب .

(DK, 134r)

(77)

صفة حبّ للبخر في الفم

عود⁽⁸⁸⁹⁸⁾ وقرنفل ومصطكاء ؛ يدقّ ويعجن بصمغ قد حلّ في خلّ صافي ريحاني ويحبب ويخفف في الظلّ ، ويوضع في الفم عند الحاجة .

(DK, 134v)

(78)

صفة

يؤخذ أوقية عود هندي أو غيره وثلاث أوقية قسط بحري وربع أوقية صندل ووزن درهم أظفار ؛ يدقّ ذلك جميعه ويؤخذ ثلث أوقية مسك ووزن درهمين زعفران ووزن ثلث درهم كافور ووزن درهم كافور ووزن درهم مصطكاء ؛ يخلط ذلك أجمع ويدقّ في مهراس نصف وينخل بمنخل واسع ويؤخذ له من الموز ، يحرش وقشور الأترنج وتفاحة ويدقّ ذلك أجمع ويؤخذ ماؤه ويصبّ عليه شيء من ماء التفاح وماء الورد ومثل

هذه الأجناس أجمع حتى يصير مثل العجين ؛ يندق ويعجن مثل الأصابع ويغمر غمرًا جيدًا حتى ينضمّ بعضه إلى بعض ويأخذ بعضه رائحة بعض ، وينشر في الظلّ حتى يحفّ ويصير في إناء نقي .

(DK, 134v-135r)

(79)

صفة ندا

أرفع من هذه : أوقية عود هندي وثلاث أوقية قسط بحري ووزن درهم صندل ووزن درهم أظفار ونصف أوقية مسك ونصف مثقال كافور ووزن درهم مصطكاء ووزن درهمين لادن ووزن درهمين مبة وبان وهو الأصطوك ؛ يخلط ذلك أجمع ويعصر ماؤه ويصبّ عليه قليل عقيد عنب مطيّب وماء ورد مثله ؛ اجمع حتى يصير مثل العجين ، فإذا أردت أن تصيره جميعه مثل العجين وعصرته في القالب فإنّه يأخذ الطالع الذي فيه ويحفف في الظلّ وترفعه ، وإن أردت أن تعمله بنادق فاعمله ، وإن أردت تملأ فلك ماء وتبخّ الجماعة ماء ورد أوقية كبيرة مثل⁽⁸⁸⁹⁹⁾ بثلاثة أواق ماء ورد وثلاث⁽⁸⁹⁰⁰⁾ أحباب مسك طيب وقليل نشاء ، ويعمل بنادق ويحفف في الظلّ وترفعه ويشال إلى وقت الحاجة . ويؤخذ بندقة تحطّ في الفم تحت اللسان وتملأ فلك ماء وتبخّ يخرج ماء ورد طيب آخر شيء يكون . وإن سحقت التوتيا إسحاقًا ناعمًا على صلاية ييسر من المسك ، فإنّه لا يقوم شيء في مقام دواء العرق .

الحواشي

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------------------|
| DK om. (25) | (1) سيخ : DK |
| DK (26) خاصة : | (2) له ما سكن من السمك : DK add |
| DK om. (27) | (3) وصل الله على محمد النبي المختار وعلى آله |
| DK (28) المزي : | الاطهار : DK add. وعثرته الكرام الاخيار |
| DK om. (29) | (4) فائتي : DK |
| DK om. (30) - (30) | (5) صيغة ما يصنع من الطيخ المستعمل في زماننا |
| DK (31) أصناف : | هذا : DK add. |
| DK (32) الجوارشات : | (6) ملوحاته : DK |
| DK (33) المشمش : | (7) صناعاته : DK |
| DK (34) غيره : | (8) والقبتريس : DK |
| DK (35) صنعة : | (9) وما يعمل من بيض الدجاج من العجج والمبعثرات |
| C and DK (36) المصلوقات : | وغير ذلك : DK add. |
| DK (37) الوعير : | (10) المشمش : DK |
| DK (38) القرس : | (11) الجوارشات : DK |
| DK om. (39) - (39) | (12) كالاشنان : DK |
| DK om. (40) - (40) | (13) الدراي : C |
| DK om. (41) - (41) | (14) DK om. |
| DK (42) وصفة : | (15) ولما كمل : DK om. |
| DK om. (43) - (43) | (16) وسميت جميعه : DK |
| DK (44) غيره : | (17) DK om. |
| DK (45) الحرق : | (18) وهو حسي ونعم الوكيل : DK om. |
| C (46) الدراي : | (19) في أعماله : DK add. |
| DK (47) ظهر : | (20) وكيفية : DK |
| DK add. (48) والنمام وغير ذلك : | (21) ما : DK |
| DK (49) ادخال : | (22) الباب الثالث : DK om. from here till |
| DK (50) كالخوخ : | (23) الميرر : C |
| DK add. (51) الطري : | (24) المزبل : C |

- (52) اظهار : DK
(53) وقية : C
(54) - (54) DK om.
(55) للطباخ : DK ؛ ان يكون : DK add.
(56) طلقا : DK add.
(57) يتعاهد : DK
(58) فتطول : DK
(59) يختار : DK
(60) يفضل : DK
(61) ساطع : DK add.
(62) الدفلا : C
(63) البيوعية : DK ؛ Sic in C (#)
(64) الوقود : DK
(65) لا يكون : DK ؛ وان : DK marg.
(66) الابازي ر : C
(67) الكزبرة : marg.
(68) الكراوية : DK
(69) الدراصيني : DK
(70) جافا : DK add.
(71) - (71) DK om.
(72) C : المصطا
(73) ابيض : DK
(74) يصحن : DK
(75) القرفة : DK
(76) هونا : DK
(77) هونا : DK
(78) المقلايات : DK
(79) الطبخ : DK
(80) رغوت : DK
(81) عساه : C
(82) غسله : DK
(83) يتقيه : DK
(84) لاذهاب : DK
(85) DK om.
(86) النضاجة : DK
(87) ساعة : DK
(88) وليا (#) : C
- (89) العصص : DK
(90) النقة (#) : C
(91) تنبيه : DK
(92) يضع : DK
(93) اناية : DK
(94) DK om.
(95) ينصف : DK
(96) اذا : DK
(97) واولا : DK
(98) C incert.
(99) تفرق : DK
(100) القدر : DK
(101) الردي : C ؛ البرري : DK
(102) اثر : DK
(103) تدخن : DK
(104) القى : DK
(105) DK om.
(106) الجريد : DK
(107) يحدر : C
(108) حست : DK
(109) اسلقها : DK
(110) وافق : DK
(111) يتهر : C ؛ نه : DK
(112) DK om.
(113) فاطبخ : DK
(114) وسفا : DK
(115) DK om.
(116) عروق : DK
(117) بازا : DK
(118) خرقاة : DK
(119) نضيفة : DK
(120) حفيانه : C
(121) DK om.
(122) ياخذ : DK
(123) الحماما : DK
(124) الشاش : DK
(125) يخل : C

- عصار : DK corrected to (163)
 DK : يختر : C ؛ يحيى : DK (164)
 DK : يسمق : DK (165)
 تعرف (#) : C (166)
 لبن تين : C (167)
 اصلي : C (168)
 كسيرة : DK (169)
 تعوك : DK (170)
 السكبا عركا جيدا ثم تعرف فيها : DK add. (171)
 القليلة : DK (172)
 الجوف : DK (173)
 بالمفرقة : DK (174)
 DK om. (174) - (175)
 غلظا : DK (176)
 طرح : DK (177)
 فيدق : DK (178)
 وبدلك : DK (179)
 بالزفر : DK (180)
 يطيب : DK (181)
 بدفته : DK (182)
 يجمع : DK (183)
 يما (#) : C (184)
 اللهب : DK (185)
 ينفي : DK (186)
 حميرن : DK, incert (187)
 الا بعد : C om. (188)
 القرا (#) : C (189)
 الا من : C (190)
 فمرق : DK (191)
 DK om. (191) - (192)
 وان : DK (193)
 استفر : DK (194)
 C without diacritical points (195)
 الما : DK (196)
 فيه : DK (197)
 بارده : DK (198)
 DK om. (199)
- (126) بسيرا : DK
 (127) - (127) ما وماوجير : C
 (128) منوله : DK
 (129) لذلك : DK
 (130) وينصف : DK
 (131) حرس : DK
 (132) واعلم : DK add.
 (133) DK om.
 (134) اثنى : DK
 (135) DK incert.
 (136) الارزنة : DK
 (137) القرىكية (#) : C ؛ الغربكنه : DK
 (138) الاطويا : DK
 (139) فان طبيخه : DK
 (140) الهزبل : DK
 (141) النقيع : C
 (142) الكبا و : DK
 (143) طمها : DK
 (144) خاصة : DK
 (145) الاسيدياجات : C ؛ الاسفدياجات : DK
 (146) الالوان : DK
 (147) المبردة : DK
 (148) فالوخذ (#) : C
 (149) شده/خا : DK, consecutive lines
 (150) يعتني : DK
 (151) الفلفل : DK
 (152) الاسفاياج : DK ؛ والطباهجات : DK add.
 (153) طبخ : DK
 (154) الرحبة (#) : C
 (155) يكون الجنس : DK add.
 (156) DK om.
 (157) DK om :
 (158) الصفرد : DK
 (159) فرد (#) : C
 (160) العرف : C
 (161) لها : DK
 (162) عصالح (#) : C ؛ عصاح : DK

- (199) ناد : DK
 (200) كحاله : DK
 (201) بنا : C
 (202) يهد : DK
 (203) و : DK
 (204) بالنار : DK
 (205) حاحفه : DK
 (206) انقشعا : DK
 (207) تريده : DK
 (208) في : DK
 (209) اررية (#) : C
 (210) ازيد : DK
 (211) فشد : C
 (212) الطبيعة : DK
 (213) له : DK add.
 (214) طعمه : DK add.
 (215) الطيب : DK
 (216) التوم : C
 (217) لا : C add.
 (218) يقطع ويطرح : DK
 (219) يفض : C
 (220) مصيره (#) : C ؛ حضيره : DK
 (221) وجرمه : DK
 (222) لحاه : DK
 (223) الواجب : C
 (224) تغنكله : DK
 (225) يحيل : DK
 (226) حني : C
 (227) ثلن : DK
 (228) دهن : C ؛ وهو : DK om. and add.
 (229) DK om.
 (230) - (230) نقة الرد ان يروي : DK
 (231) بحيث : DK
 (232) يترك : DK
 (233) ما : DK add.
 (234) بمقعة : C
 (235) نعوحر (#) : C
- (236) برائحها : DK
 (237) - (237) جزا الماء : C
 (238) - (238) C om.
 (239) النقط : DK
 (240) تحمو : DK
 (241) سريع : DK
 (242) رطبا : DK add.
 (243) فوخذ : DK
 (244) من : DK
 (245) جدا : DK
 (246) اغسله : DK
 (247) سمن : DK
 (248) بستوقة : DK ؛ ويصب عليه من السمن
 تحمره وسد راس البستوقة : DK add.
 (249) نثن : DK
 (250) تغيرة : DK
 (251) القادر : DK
 (252) C om.
 (253) تقبت : DK
 (254) افرغت : DK
 (255) التثن : DK
 (256) ليسير : DK marg.
 (257) فيه : DK
 (258) - (258) C om.
 (259) - (259) فانه يسرع النضج واذا اردت ان
 يعيش البصل : DK om.; add.
 (260) الكنافيس : DK
 (261) يعيش : DK
 (262) الكبيس : DK ؛ اللبيس : correction
 DK marg.
 (263) DK om.
 (264) الفوقل : C ؛ الفول : DK
 (265) ويشق : DK
 (266) تلحنين : DK
 (267) حطب : C
 (268) ويشويهم : DK
 (269) فينهرى : DK om. C

- (307) أو فيه : DK
 (308) شويبه : DK
 (309) سوطه : DK marg.
 (310) خرج : DK add.
 (311) مخصوصا : C ، مصصوما : DK
 (312) لاطيا : C
 (313) من : DK add.
 (314) روح : DK
 (315) - (315) في الهوا ساعة : DK
 (316) See Appendix no. 1 and 2.
 (317) سيرج : DK
 (318) يسيرا : DK
 (319) ان : DK
 (320) اوفقت : DK
 (321) See Appendix no. 3 and 4.
 (322) اخرى : DK
 (323) او بالسيرج : DK add.
 (324) السويد : DK
 (325) بالسيرج : DK
 (326) DK om. this recipe.
 (327) سكر : DK
 (328) سيرج : DK
 (329) سيرج : DK
 (330) ثمانية : DK
 (331) أطراف طيب وهو عرق طيب وهو جذر البنفسج : DK add. marg. ، طيب : C
 (332) سيرج : DK
 (333) بالسيرج : DK
 (334) ذلك : DK
 (335) المصطكا : DK
 (336) والكافور : DK
 (337) بل : DK
 (338) من : DK
 (339) حلو : DK ، ثم يوكل : DK add.
 (340) تبريد : DK
 (341) حتى : DK
 (342) يخف : DK
- (270) تطيب : DK
 (271) ويفسل بها اللحم : DK add.
 (272) مين د (#) : C
 (273) قدرة : DK
 (274) المحتير (#) : C
 (275) C (#) without diacritical points
 (276) فانه : DK
 (277) اردت : DK add.
 (278) لوقت : DK
 (279) DK om.
 (280) البساره : DK
 (281) بها : DK add. marg.
 (282) DK om.
 (283) الصلق : DK
 (284) الصلق : DK
 (285) فانك : DK
 (286) ينهزا : DK
 (287) اتول : DK
 (288) سلقت : DK
 (289) اغسله : DK
 (290) تجلل : DK
 (291) اصابه : DK
 (292) اغمها : DK
 (293) القدرة : DK
 (294) تحت القدر : DK
 (295) اشغله : DK
 (296) تنهزا : DK
 (297) DK om.
 (298) تريد : DK om ، C add.
 (299) القشر : DK ، الذي فيه : DK add.
 (300) تفركه : DK
 (301) عليه قليلا والى كما : DK add.
 (302) نصف : C
 (303) انضج : DK ، القى : DK add.
 (304) التشيط : DK ، والله اعلم : DK add.
 (305) - (305) C om.
 (306) المبزدة : DK

- (378) البارد : DK ؛ ومن الماء : DK add. marg.
 (379) DK om.
 (380) فيه : DK add.
 (381) يسقط : DK
 (382) واما المطبوخ الذي يطبخ والماء الفاتر فانه
 يغير ولا يصلح الا للعلاج واما الحا (sic)
 اذا: DK add. تجرع منه على الريق غسل
 المعدة من فضول الغذاء المتقدم وربما اطلق
 البطن غير ان لا يسرف في استعماله.
 (383) صفة : DK add.
 (384) DK om.
 (385) (*) يسقى : DK
 (386) حموصفة : DK
 (387) قالوس : DK
 (388) يحلى : DK
 (389) العسل : DK
 (390) د : DK
 (391) صنعه : DK
 (392) بما : DK
 (393) DK om.
 (394) كسيرة : C ؛ كزيره : DK
 (395) والكراث : DK
 (396) أو الثوم : DK om.
 (397) صليا : DK
 (398) يسلق : DK
 (399) اخر : DK
 (400) وينزل : DK
 (401) يتحتر (*) : C ؛ تحير : DK
 (402) مقشر : DK
 (403) وكف عناب : DK
 (404) اسود : DK add.
 (405) الوقية : C
 (406) هدت : C and DK
 (407) مسدودة : DK
 (408) يلقي : DK add.
 (409) فيه : DK
 (410) يدق لحم : DK
- (343) اعالي : DK
 (344) الا بقدر ما يسكر به القطر ولا يروي منه ربا
 واسعا حتى اذا خفت اعالي البطن :
 DK add. and C add. marg.
 (345) استوفى : C
 (346) في شربه : DK
 (347) ومن الشرب : DK add.
 (348) - (348) : DK om.
 (349) بمقدار : DK
 (350) وليتحد (*) : C
 (351) وشرب : C
 (352) لمن : DK
 (353) وبالجيلة : C
 (354) عسر : DK marg.
 (355) وضعف : DK
 (356) بعينه : DK
 (357) يديل (*) : C
 (358) ما : DK
 (359) لشهوة : C
 (360) يشرب : DK
 (361) يشاء : DK
 (362) الفرد (*) : C
 (363) See Appendix no. 5
 (364) يدف : DK
 (365) يتغده : DK
 (366) يمنع : DK
 (367) اولى : DK
 (368) المزاج : DK
 (369) للذي : DK
 (370) يجر : C
 (371) شرب : C
 (372) رائحة : DK
 (373) كريمة : DK
 (374) DK om.
 (375) DK incert.
 (376) See Appendix no. 6.
 (377) الماء : DK add. marg.

- DK : مضاف : (448)
- C : يخلى : (449)
- DK marg. : أو : (450)
- DK add. : المقطع : (451)
- DK om. : (452)
- DK : افخاذ : (453)
- DK : بالصاطور : (454)
- DK : صدر : (455)
- DK incert. : (456)
- DK : درس : (457)
- DK : رشة : (458)
- C (#) without diacritical points : (459)
- DK add. : ومع : (460)
- DK : ذلك : (461)
- C add. : ورق : (462)
- C om. : (463)
- C : (#) ويرق : (464)
- DK om. : (465) - (465)
- DK : زعطر : (466)
- DK : صنع : (467)
- DK : تعدل : (468)
- DK : يلقيها على : (469)
- DK : المزعطر : (470)
- DK : يقلل : (471)
- DK : يغطوا : (472)
- Lacuna in C : (473)
- DK add. : في القدر : (474)
- DK : شامية : (475)
- DK : ويونخذ : (476)
- DK add. : ومزي ويلقى : (477)
- DK : ناعما : (478)
- DK om. : (479)
- Lacuna in C : (480)
- DK : كفاية : (481)
- DK add. : مسحوفة : (482)
- DK : مسحوق : (483)
- DK : مقشر : (484)
- DK om. : (411)
- C : كباي : (412)
- DK om. : (413)
- C : (#) المعصر : (414)
- C : (#) والبقى : (415)
- DK : المقبض : (416)
- DK : ويرمى : (417)
- C : يحل : (418)
- DK : الحموضية : (419)
- DK add. : من : (420)
- DK : ترفع : (421)
- DK : حوجانية : (422)
- DK : بصلا : (423)
- DK : ويفسل : (424)
- DK : ضيق : (425)
- DK om. : (426)
- DK add. : قليل : (427)
- DK om. : (428)
- C : مخترة : (429)
- DK : فليقطع : (430)
- DK : القدور : (431)
- DK add. : ورد : (432)
- DK : ويوضع : (433)
- DK : كيبا : (434)
- DK : ملتفه : (435)
- DK : قليلا : (436)
- C : (#) زبدية : (437)
- DK : السكر : (438)
- DK : ويلقى : (439)
- DK add. : ويرمى عليه : (440)
- DK : ويختل : C ؛ يخضره : (441)
- DK : ويترك : (442)
- DK om. : (443)
- DK : مشدود : (444)
- DK add. : الاخير : (445)
- DK om. : (446)
- DK add. : عليه : (447)

- (485) DK : مقسم
 (486) DK : انصاف
 (487) DK : يحرك
 (488) DK : غليت
 (489) DK add. : غلية
 (490) DK : بسكر
 (491) DK : بدل
 (492) Lacuna in C
 (493) DK : ظفرو
 (494) DK : سيرج
 (495) DK : بقى
 (496) DK : قليل
 (497) DK : يزال
 (498) DK : وبلقى
 (499) DK : اليه
 (500) معرفة (#) : C ؛ معرفته : DK ؛ مرفته :
 DK marg. correction.
 (501) وبحث (#) : C ؛ يبحث : DK
 (502) ريباسية : DK
 (503) هل (#) : C
 (504) DK om.
 (505) الرساير (#) : C
 (506) DK : يغرك
 (507) باق : DK ؛ ناقة (#) : C
 (508) DK om.
 (509) امير بارباسية : DK
 (510) الامير باريس : DK
 (511) DK : يجعلها
 (512) C : الاجود
 (513) DK : اولاً
 (514) DK : فيه
 (515) DK : ظمطر ؛ DK marg. : زعتر
 correction.
 (516) C om.
 (517) DK : اعاد
 (518) DK add. : قطع
 (519) C : (#) : وامرو
- (520) DK : بها
 (521) DK incert. - (521)
 (522) DK : انضجت
 (523) DK : ناقصا
 (524) DK : حموضا
 (525) DK : يوردها
 (526) DK : يقطر
 (527) DK om.
 (528) DK : ويصل
 (529) DK add. : وفسق
 (530) DK om.
 (531) DK : يضيفه
 (532) DK : فارستي
 (533) DK : فليلى
 (534) DK : نضج
 (535) DK om.
 (536) DK om.
 (537) DK : كليب
 (538) DK : كليب
 (539) DK : غير
 (540) C : قرط
 (541) DK : هون
 (542) DK : ناعم
 (543) DK : فهون
 (544) DK : مصفات
 (545) DK : جاري
 (546) DK : عليه
 (547) DK : والمصطكا
 (548) DK : والفرقة
 (549) DK : عليه
 (550) DK : مدقوق
 (551) DK om.
 (552) DK om.
 (553) DK : ماحبه
 (554) DK : يجب
 (555) DK om.
 (556) DK : قصصت

DK : ثلثة : (591)	DK : شعره : (557)
DK : مقشرة : (592)	C om. (558)
DK : دقا : (593)	DK : وينقع : (559)
DK : المسلوق : (594)	(560) السنوسك الحامض والسنوسك الحلو :
DK : صفار : (595)	DK breaks off here and adds two
DK : يبيضه : (596)	recipes both of them are in C 37r and
DK : يرد : (597)	C 37v.
DK : اليها : (598)	DK add : صحيح : DK. ؛ ونحركه : (561)
DK : المصحوق : (599)	DK : وتجعله : (562)
DK om. (600)	DK om. (563)
DK om. (601)	DK om. (564)
DK : يدق : (602)	DK om. (565)
C : (#) : (603) القيط ين	DK : ويؤخذ : (566)
DK : خصوصا : (604)	DK : هون : (567)
DK : فيه : (605)	DK om. (568)
DK : القلي : (606)	DK om. (569)
DK : واطنجه : (607)	DK add. : معه : (570)
DK : ويفرك : (608)	DK : من : (571)
C and DK : هدوه : (609)	DK : الماء : (572)
DK om. : (610) - (611)	DK om. : (573) - (573)
DK : فخذ : (611)	DK : ويجعله : (574)
C : اللية : (612)	C : الإليه : (575)
DK om. (613)	DK : شحمها : (576)
DK : فليكن : (614)	DK om. (577)
DK om. (615)	DK : خذ : (578)
DK : بالخل : (616)	DK : فيه : (579)
DK om. (617)	DK om. (580)
DK om. (618)	DK om. (581)
C incert. (619)	DK : محصه : (582)
DK : عليه : (620)	DK : الصغير : (583)
DK om. (621)	C : اللية : (584)
DK : منبوسه : (622)	C : ونعمه : (585)
C : وزال : (623)	DK : ويقلى : (586)
C : الشحم : (624)	DK : يشر : (587)
DK : عليه : (625)	DK : خضرة : (588)
DK incert. (626)	DK : ونخوض : (589)
DK om. (627)	DK om. (590)

- (665) الية : C
 (666) وبحتراد (#) : C
 (667) وزن : DK add.
 (668) ومثله كزبرة يابسة مسحوقة ناعم ثم يغمر بماء
 فاتر وأعلى : DK add.
 (669) الوافي : DK
 (670) DK om.
 (671) DK om.
 (672) رش : DK
 (673) سمسم (#) : C ؛ خشخاش : DK add.
 (674) ثلاثين : DK
 (675) نصف : DK
 (676) تخليط : DK
 (677) يسيرا : DK add.
 (678) ويرفع : DK
 (679) ويهدى : DK.
 From here the order of the recipes is
 different in C and DK. 32 to 96 Numbers
 are found later in DK 20v to 34r while
 numbers 98 to 116 are in DK 19v
 to 22v.
 (680) ويضاف : DK
 (681) DK om.
 (682) انصلق : DK
 (683) مزة : DK
 (684) ويعدر (#) : C
 (685) ويلقى : C
 (686) على : DK
 (687) اليه : DK add.
 (688) ويترك : DK
 (689) يعرق : DK
 (690) المخشا : DK
 (691) المغلا (#) : C ؛ المقلو : DK
 (692) ويدر على وجهه : DK
 (693) ياتي : DK
 (694) عنابه : C ؛ See Appendix no. 7
 (695) والليه : C

- (628) - (628) DK om.
 (629) بهذا : DK
 (630) DK om.
 (631) ويفرق : DK
 (632) في الماء : DK
 (633) ارز : C
 (634) اخضر : C
 (635) حسب : DK
 (636) الحاجة : DK
 (637) نضج : DK
 (638) - (638) DK om.
 (639) مستديرا : DK add.
 (640) القول : DK
 (641) مري : DK
 (642) يرتص : DK
 (643) ويتركه : DK
 (644) يهدى : DK
 (645) الاصفر : DK
 (646) ضيف : DK
 (647) يحليه : DK
 (648) DK om.
 (649) مقشر : DK
 (650) وهنا : DK
 (651) مستطيله : DK
 (652) اللوزة : DK
 (653) DK om.
 (654) يحمله : DK
 (655) في : DK
 (656) فصوص : DK
 (657) DK om.
 (658) ويلقى : DK
 (659) معه : DK
 (660) قدر : DK add.
 (661) انضج : DK
 (662) ناعما : DK
 (663) اذا : DK
 (664) الهادية : DK add.

DK (733) الشريك (#) : C ؛ الشريك :	DK om. (696)
DK add. (734) تأخذ :	DK (697) وكوز زير :
DK (735) تمجنه :	C and DK (698) ما :
DK (736) عجين :	C (699) ثم :
DK (737) مملوك :	DK (700) اسرع :
DK om. (738)	DK (701) بنضج :
DK om. (739)	DK (702) يقلب :
DK add. (740) ويحشى حشو السنبوسك :	DK (703) ويكون قد دق جزو :
DK (741) يغلى :	DK om. (704)
DK (742) تأخذ :	DK (705) وحزو :
DK (743) وتنظفه :	DK om. (706)
DK (744) الورق :	DK (707) وجزئين :
C (745) المص (#) :	DK om. (708)
DK (746) ذكرنا :	DK (709) يرمى :
DK add. (747) الماء :	DK (710) ويرص :
DK om. (748)	DK om. (711) - (711)
DK add (749) البعض : DK. ؛ مخلص :	C (712) البندق :
DK (750) يشيله :	DK om. (713)
DK (751) بالحولى :	C (714) طبة :
DK add. (752) بحيث ذلك :	DK (715) المشوي :
DK (753) وتنقى :	DK (716) المشوي :
DK (754) دفعات :	DK (717) يقطع :
C (755) يحمر :	DK (718) ويقل :
DK om. (756) :	DK (719) بالسيرج :
DK (757) ويقطع :	C add. (720) ما :
DK (758) ييضه :	C (721) محمصة :
DK add. (759) ومصطكاء :	C (722) يغلى :
DK (760) ييضه :	DK (723) ثم يترك :
DK (761) تذاب :	DK om. (724)
DK (762) وتعود :	C (725) قدح :
DK (763) يتركها :	DK (726) ترمي :
See Appendix no. 9. DK inserts here (764)	DK (727) ويستحلبه :
recipe no. 118.	DK add. (728) تريد :
DK (765) صفة :	DK add. (729) من :
DK om. (766)	DK (730) على :
Illegible in C. (767)	DK (731) عليها :
DK (768) قوام :	See Appendix no. 8 (732)

- DK : رطلان : (806)
- DK : وضييف : (807)
- C add. : حمر : (808)
- DK : بالفستق : (809)
- DK add. : على : (810)
- DK om. : (811) - (811)
- DK add. : به : (812)
- DK : ونجعل : (813)
- DK om. : (814)
- DK : وقيتين : (815)
- DK : صلقت : (816)
- C : قليتهم : (817)
- DK : بالسريج : (818)
- DK : تقطعهم : (819)
- DK : الجلاب والخل : (820)
- DK om. : (821) - (821)
- DK add. : تحمص البندق : (822)
- DK : من الغربال : (823)
- DK : فالوذخيه : C ؛ (824)
- DK : الدجاج : (825)
- DK : السريج : (826)
- DK om. : (827)
- DK : بحسب : (828)
- DK : ويساق السياقة : (829)
- DK : المذكورة : (830)
- DK : الفالوذخيه : (831)
- C : هرق : (832)
- C : يعارد : (833)
- C : السياق : (834)
- C : المقلعة (*) : (835)
- DK : من : (836)
- DK : بصل : (837)
- DK : توم : (838)
- DK : ممدوحة : (839)
- DK : تطبخها : (840)
- DK : بسريج : (841)
- C : المغل : (842)
- DK : خبات : (769)
- DK om. : (770)
- DK om. : (771)
- DK : يطبخ : (772)
- DK : وتحشيه : (773)
- DK : ويلقي : (774)
- DK : حرارات : (775)
- DK om. : (776)
- DK : صفة : (777)
- DK : سلفت : (778)
- DK om. : (779)
- DK : وفرقه : (780)
- DK : بالسريج : (781)
- DK : ويوق : (782)
- DK om. : (783)
- DK : والافاوى (*) : C ؛ والافاوى : (784)
- C : (#) : مصوص : (785)
- DK : بالسريج : (786)
- DK om. : (787)
- DK add. : بها : (788)
- DK : معقورة (*) : C مهولة : (789)
- DK : بالسريج : (790)
- C : (#) : تور : (791)
- C : (#) : الموي : (792)
- DK om. : (793)
- DK add. : وسيرج : (794)
- Illegible in C. : (795)
- DK : معه : (796)
- DK : سلقها : (797)
- C : يخلطها : (798)
- DK : الدجاجة : (799)
- DK : فيه : (800)
- DK : الدجاجة : (801)
- DK : تحمر : (802)
- DK : وترفع : (803)
- DK om. : (804)
- DK add. : يوخذ : (805)

DK : ويصلق (878)	C om. (843)
DK : صلقا (879)	شمري : DK ؛ وماء ليمون معتدل المزاج (844)
C : (#) : محمد (880)	كر يداح يشوي الدجاج ويشق بدهن الجوز
DK : يصلق (881)	واللوز مع يسير ملح وزعفران : DK add. (845)
DK om. (882)	C : شوي (845)
See Appendix no. 11 (883)	DK : تكيب (846)
DK : يصلق (884)	DK : وتسمط (847)
DK : الدجاج (885)	DK : سيرجا (848)
C : (#) : يشا (886)	DK : وتسوي (849)
DK : نشاشي (887)	DK om. (850)
DK without diacritical points. (888)	DK : فانها (851)
C : المرارة (889)	See Appendix no. 10 (852)
C : كياب (890)	DK : يصلق (853)
C : او يغسل (891)	DK : العاتق (854)
DK : قدرة (892)	DK add. : ماء (855)
DK add. : من يياض البيض (893)	DK : والرمان الحامض (856)
DK : والبصل (894)	DK : فيه (857)
DK om. (895)	DK : ويريب (858)
DK : سيرج (896)	DK : وتحصر (#) : ؛ وتحبز : DK (859)
DK om. (897)	Illegible in C (860)
DK : توم (898)	DK : دجاج (861)
DK : فيها (899)	DK : فايق (862)
DK : بأربعة (900)	DK : فيصلق (863)
DK : الصحيح (901)	DK om. (864)
DK : ويترك (902)	DK : تصلق (865)
DK : على (903)	C and DK : فما (866)
DK add. : اخر لذيد (904)	C : أخذ (867)
DK : وينضف (905)	C : جعل (868)
C : كزبرة (906)	Illegible in DK (869)
C : كراوية (907)	DK : او غسل (870)
DK : الزفرة (908)	C : (#) : وترتب (871)
DK add. : وينقع (909)	C : يسقي (872)
DK om. : (910) - (910)	DK om. : Sic in C (873)
C : (#) : مدق (911)	DK add. : والمسلك (874)
DK : ارمي (912)	C : ويعرق (875)
DK : المدققة (913)	DK : يصلق (876)
DK : التوم (914)	DK : فيلقى (877)

- (915) وجميع الأجزاء ويقطع أضلاع السلق فإذا
نضج اللحم نصف نضاجه يرمى المدقوق فيها
ويؤخذ الجوز ويدق ويقشر الثوم ويعمل فيه
نعم : C add.
- (916) تختار : C and DK
- (917) Illegible in C .
- (918) وان : DK
- (919) عرق : DK ، التوال : DK add
- (920) هو : DK
- (921) التي بالقلقاس : DK
- (922) ويصلقه : DK ؛ يسلق : C
- (923) صلقه : DK
- (924) - (924) صلق في زبدية ناحية : DK
- (925) اشتد : C
- (926) والثوم : DK
- (927) توما : DK
- (928) خيطية : DK ، الدجاج : DK add
- (929) بعد تنظيفه من : DK
- (930) سعره : C
- (931) يصلق : DK
- (932) ثم : DK add
- (933) المتبول : DK
- (934) يشدد : DK
- (935) عليه : DK add
- (936) به : C
- (937) الاولى : C
- (938) بها : DK
- (939) DK om.
- (94) DK om.
- (941) يستعمل : C
- (942) نضاجته : DK
- (943) تنضج : DK
- (944) بالسرج : DK
- (945) ثم يؤخذ : DK
- (946) خيار : C ، نخثار : DK
- (947) نبات : DK
- (948) يؤخذ : DK
- (949) ويكون منقوع : DK
- (950) يغسل : DK
- (951) عليه : DK
- (952) See Appendix no. 12-15
- (953) ويحله : C
- (954) تأخذ : DK
- (955) تسطه : DK add.
- (956) وتترع : DK
- (957) DK om.
- (958) منه : DK add.
- (959) الهون : DK
- (960) ثم تجعله : DK
- (961) وتجهله : DK
- (962) مع : DK
- (963) DK om.
- (964) وتصلقهم : DK ، صلقا جيدا : DK add.
- (965) في الطاجن : DK add.
- (966) بالسرج : DK
- (967) ثم تجعلهم : DK
- (968) وتجهلهم : DK add.
- (969) اثنين : DK
- (970) وصبيت : DK
- (971) صفة عمل البندقية : DK
- (972) DK om.
- (973) في طاجن : DK add.
- (974) DK om.
- (975) DK om.
- (976) الهون : DK
- (977) وتنخله : DK
- (978) ثم : DK
- (979) وتجهله : DK
- (980) مع : DK
- (981) نشاء : DK
- (982) قلب : DK
- (983) او اوقيتين : DK
- (984) العمل : DK
- (985) تقلبهم : DK

DK : درهم (1023)	DK : السلق (986)
DK : جنوي (1024)	DK : بالسيرج (987)
DK add. marg. : وتوضع معهم (1025)	DK : عملتهم (988)
C : وبياض (1026)	DK : فيه (989)
DK om. (1027)	DK om. (990)
DK : تحطهم (1028)	DK : تشيلهم (991)
DK : الذبادي (1029)	DK : اجعلهم (992)
DK om. (1030)	DK : واقلب (993)
DK add. : يقعد : ساعة (1031)	DK add. : ذلك (994)
DK : صفة الرخامية (1032)	DK : فيه ثم (995)
DK : ثلثة (1033)	DK add. : خل (996)
DK add. : وعصفور وزنجبيل (1034)	DK : رطل (997)
DK : ووزن ربع (1035)	DK add. : فهذا (998)
DK add. : وهو رطل ونصف (1036)	DK : قبل (999)
DK : تجعله (1037)	DK : مصلوقة : DK : مقلوة في الطاجن (1000)
DK : القدرة (1038)	DK om. (1001)
C : مثل (1039)	DK : بالسيرج (1002)
DK : وتجعل (1040)	C om. (1003)
DK add. : معه : DK : العود (1041)	C om. (1004)
DK add. : والقرقا : DK : والعصفور (1042)	DK add. : من فوق (1005)
DK : قليل (1043)	DK : تجعل (1006)
DK om. (1044)	DK om. (1007)
DK om. (1045) - (1045)	DK : يقعد (1008)
DK : اطاب (1046)	DK om. (1009)
C : هديه (1047)	DK : واعلي (1010)
C : وان زله (*) : (1048)	See Appendix no. 16 (1011)
DK : لا (1049)	DK : الذبرجاج (1012)
C om. : (1050) - (1050)	DK : السكر (1013)
DK : بالسيرج (1051)	DK : اشترت (1014)
DK add. marg. (1052)	DK : خل (1015)
DK : بعد تقطيعه (1053)	DK : وسخته (1016)
DK : فم (1054)	DK : نسخين (1017)
DK : وشم (1055)	DK : جيد (1018)
DK : تجعله (1056)	DK : مع الخل في الدست (1019) - (1019)
Illegible in C. (1057) - (1057)	DK add. : حتى يطيب (1020)
DK add. : بعدها (1058)	DK om. : (1021) - (1021)
DK om. (1059)	C : وزد (1022)

DK : بالخل (1097)	DK add. : بعد ذلك (1060)
DK om. (1098)	كثير ارمي السكر ايضا : DK (1061)
DK : لئلا يلحقه (1099)	اجعل الخل عليه فاذا غلى : DK add. (1062)
See Appendix no. 18 (1100)	كثير : DK (1063)
DK : يعمل (1101)	ارمي : DK (1064)
DK : القدرة (1102)	عليه : DK (1065)
DK : يعمل (1103)	See Appendix no. 71 (1066)
DK om. (1104) - (1104)	DK om. (1067) - (1067)
Sic in C (#) ؛ DK om. (1105)	يطرح : DK (1068)
DK om. (1106) - (1106)	DK add. : في الدجاج (1069)
DK : والتحرير (1107)	ويؤخذ (1070)
C : شجر (1108)	اغلي : DK (1071)
Incertain in C. DK : صفة الذيرباح (1109)	C om. : (1072) - (1072)
DK add. : فيها (1110)	بالمسك ؛ C : والماء ورد : DK (1073)
DK : استوت (1111)	والمسك : DK (1074)
DK : ويختار ؛ C : وغيره : DK (1112)	DK om. (1075)
DK om. (1113)	المسكور : DK (1076)
DK om. (1114)	اما : DK add. (1077)
DK : وتندى (1115)	واما كافور : DK (1078)
DK : الجميع (1116)	يقلى : DK (1079)
DK : مع (1117)	سيرج : DK (1080)
C : زيت (1118)	ويؤخذ : DK (1081)
DK : صفة المأمونية (1119)	يشال : DK (1082)
DK : وقتين (1120)	ويؤخذ : DK (1083)
DK : ارز : (1121)	يدق : DK (1084)
DK : مدقوق (1122)	ويؤخذ : DK (1085)
DK : غلي به : (1123)	يدق : DK (1086)
C : لية : (1124)	DK om. (1087)
DK : ثم : (1125)	ماؤه : DK (1088)
DK : ثم : (1126)	يضاف : DK (1089)
C : لية : (1127)	بخضره : DK (1090)
See Appendix no. 19-21 (1128)	الست : C (1091)
C : راس : (1129)	يؤخذ : DK (1092)
DK om. (1130)	يمهد : DK (1093)
DK : ويطحن (1131)	الذبدية : DK (1094)
DK : السمك (1132)	ويغمر : DK (1095)
DK : وتغلف (#) ؛ C : ويفلق : DK (1133)	DK om. (1096)

- (1164) الدجاجة : DK ؛ وتطبخ وتعلق الخل
على النار قليل من مرق الدجاج :
DK add.
- (1165) عليها : DK (1166)
صحيح : DK (1167)
بمسل : DK (1168)
ويقدم : DK add. (1169)
C om. (1169) - (1170)
وتصلق : DK (1171)
C om. (1171) - (1172)
نور : DK (1173)
C om. (1174)
DK om. (1175)
او عسل او : DK add. (1176)
يحبب : DK add. (1177)
وتصلق : DK (1178)
ثم تعمل : DK (1179)
يحمص : DK (1180)
تقلي : DK (1181)
يقلي : DK (1182)
كثيرا : DK (1183)
C - (1183) حرايل : C (1184)
باللبن : DK (1185)
الذبدية : DK ؛ ويقدم : DK add. (1186)
لباج : C (1187)
القمح : DK add. (1188)
بالسيرج : DK (1189)
C om. (1190)
وزعفران : DK add. (1191)
وتصلق : DK (1192)
الدجاجة : DK (1193)
C om. (1193) - (1194)
عليها : DK (1195)
وتصلق : DK (1196)
يدق : DK (1197)
حسن : DK (1198)
ويصلق : DK
- (1134) قوام : DK (1135)
ويصلق : DK (1136)
ويطبخ : DK add. (1137)
DK om. (1138)
ويرش : DK (1139)
DK om. (1140)
DK om. (1141)
ويقدم : DK add. (1142)
شمسية : C ؛ صفة شمسية : DK (1143)
ويعجن : DK (1144)
بالقط : C (1145)
مسك : DK (1146)
وتحط : DK (1147)
المشمس : C and DK (1148)
صفة العود قلب الفتق : C ؛ صفة العود
قلب مستقة : DK
- The real name (and the same text)
of recipe no. 74 is found in DK 33v.
Here (35r). DK gives only three
lines of mixed recipes
- (1149) DK om. (1150)
يفسل : DK (1151)
اللحم : DK (1152)
DK om. (1153)
DK om. (1154)
لا : C (1155)
يحط : DK (1156)
DK om. (1157)
تومة : DK (1158)
ويخرط : DK (1159)
صحاح : DK (1160)
وهذا : DK (1161)
يتبنى : DK (1162)
- DK add a fragment of another
recipe and Appendix 22-23.
- (1163) السراج : DK

DK om. (1233)	وسيرج : DK (1199)
C اللحم : (1234)	ناعم : DK (1200)
DK ويضاف : (1235)	السيرج : DK (1201)
DK om. (1236) - (1236)	وطحينة : DK (1202)
DK المضققة : (1237)	ويصلق : DK (1203)
DK متى : (1238)	الفرخة : DK (1204)
DK يغسل : (1239)	عليها : DK (1205)
DK الاطرية : (1240)	لحم : DK (1206)
DK om. (1241)	يسلق : DK (1207)
DK اطرية : (1242)	ويقلق : DK ؛ وحده ويعمل عليه (1208)
DK om. (1243)	ويقدم : DK add (1209)
DK للمدقوقة : (1244)	ودهن وفستق وعسل قطرا وأطراف طيب ونشاء ونخل وزعفران وفلفل : add. (1210)
DK يعمل : (1245)	يصلق : DK (1211)
DK مع : (1246)	ويحرق : DK (1212)
DK من قرفة : (1247)	DK om. (1212) - (1212)
DK يدق : (1248)	والفلفل والزعفران والتنع : DK add. (1213)
DK add. من : (1249)	وتعمل : DK (1214)
DK ويصلق : (1250)	في القدر : DK add. (1215)
C om. (1251)	الى ان : DK (1216)
DK المدقوق : (1252)	ويقدم : DK add. (1217)
DK om. (1253) - (1253)	دهن : C (1218)
DK يضاف : (1254)	فيها : DK add. (1219)
DK الاطرية : (1255)	او : DK add. (1220)
DK وحلقت : (1256)	وتوم : DK (1221)
C يهدي : (1257)	التوم : DK (1222)
See Appendix no. 25 ؛ DK ويقدم : (1258)	DK om. (1223)
DK صفة اللبنة : (1259)	والكراوية : DK ؛ وبصل مشوية : DK. add (1224)
C مصطكا : (1260)	DK om. (1225) - (1225)
DK ويضاف : (1261)	اغلى : DK (1226)
DK om. (1262) - (1262)	ترخي : DK (1227)
والكرات او البصل : DK (1263)	عليها : DK (1228)
Sic in C and DK كوز طلع : (1264)	ويقدم : See Appendix no. 24 (1229)
DK om. (1264)	صفة الارزية : DK (1230)
DK يتعقد : (1265)	وسنبلة : DK (1231)
See Appendix no. 26 (1266)	يصلق : DK (1232)
DK سباع : (1267)	
DK او فلفل : (1268)	

- (1269) DK add. : في وعاء
 (1270) DK : عليه
 (1271) DK : الحوائج
 (1272) C : الملوكية
 (1273) DK : وفلفل
 (1274) DK : وتوم
 (1275) DK : بالتوم
 (1276) DK : عليه
 (1277) DK : الماء
 (1278) DK : احترت
 (1279) C om.
 (1280) DK : تنزله
 (1281) C om.
 (1282) DK add. : ويصل
 (1283) DK : او سفرجل
 (1284) DK : واحده
 (1285) ويذوب النشاء بالخل بعد الجميع وتصفية
 DK add. : إلى القدر
 (1286) DK : يصلق
 (1287) DK : وتصفيه
 (1288) DK : العسل
 (1289) - (1289) DK om.
 (1290) See Appendix no. 27
 (1291) DK : نقل
 (1292) C : (#) : ليحون
 (1293) DK : ويصلق
 (1294) C : وبعد
 (1295) DK add. : والارز
 (1296) DK : وحوائج النقل
 (1297) DK : يعمل
 (1298) DK add. : بعد الحوائج جميعها
 (1299) DK add. : ويغرف
 (1300) DK : صفة الاسفيداج
 (1301) DK : خص
 (1302) DK : ويحمص
 (1303) - (1303) DK om.
 (1304) DK : جميعها
 (1305) DK add. : قليل
 (1306) C : البوزانية
 (1307) DK : ورووس البصل
 (1308) DK : ويحمص
 (1309) - (1309) DK om.
 (1310) DK add. : عليه
 (1311) DK : وفلفل
 (1312) DK : وتوم
 (1313) DK : يصلق
 (1314) - (1314) DK : اللحم ويقل بالتوم والكزبرة
 والفلفل ويعيد على اللحم المرق : DK
 (1315) DK : ويضاف
 (1316) DK : اليه : في القدر : DK add.
 (1317) DK : النرجية
 (1318) DK add. : وجزر
 (1319) DK om.
 (1320) DK : وفلفل
 (1321) DK : وقليل جبز
 (1322) DK : ويقل
 (1323) DK : ويعيد
 (1324) DK : بعد تقطيعه
 (1325) DK : ويعمل
 (1326) C : لعب
 (1327) DK : جبز
 (1328) DK om. See Appendix no. 28-30
 (1329) DK : ولويه
 (1330) DK : وفلفل
 (1331) DK : وتوم
 (1332) DK om.
 (1333) DK : ويقل
 (1334) DK : بالتوم والكزبرة والفلفل : DK
 (1335) DK : عليه
 (1336) DK : اللويا
 (1337) DK : ويصلق
 (1338) DK : رقيق
 (1339) DK : انضج
 (1340) DK : والمون

- (1377) يصلق : DK
 (1378) تشف : DK ؛ القمحة : DK add.
 (1379) - (1379) ثم يعمل عليه المصطكاء
 والقرفة : DK والشبث والكمون وإن
 أردت تضع لبنا
 (1380) الى : DK
 (1381) ان : DK
 (1382) DK om.
 (1383) توم : DK
 (1384) DK om.
 (1385) بالتوم : DK
 (1386) DK om.
 (1387) ويعمل : DK
 (1388) عليها : DK
 (1390) وبعد : DK
 (1391) DK om.
 (1392) ويعمل : DK
 (1393) عليه : DK
 (1394) الارز : DK
 (1395) - (1395) وان اردت : DK
 (1396) لا مانع : DK
 (1397) وينزل : DK
 (1398) او حمام : DK
 (1399) DK om.
 (1400) DK om.
 (1401) DK om.
 (1402) وحصرم : DK
 (1403) DK om.
 (1404) وكباد : DK
 (1405) او فلفل : C
 (1406) وتوم : DK
 (1407) او بصل : DK add.
 (1408) DK om. :
 (1409) DK om.
 (1410) ولقت : DK ؛ وسلي : DK add.
 (1411) يصلق : DK
 (1412) DK om.
- (1341) ويخرق : DK
 (1342) وينزل عليه : DK
 (1343) ربع : DK
 (1344) DK om.
 (1345) الطحينة : C add.
 (1346) فلو (#) : C ؛ فلوس : DK
 (1347) DK om.
 (1348) ويصلق : DK
 (1349) وروس : C DK om.
 (1350) روس : DK add.
 (1351) ويصلق : DK
 (1352) يسبرج : DK
 (1353) عليه : DK ؛ قليل : DK add.
 (1354) DK om.
 (1355) السبرج : DK
 (1356) ناشف : DK
 (1357) وتعمل : DK
 (1358) فيها : DK add.
 (1359) الجوز : DK
 (1360) DK om.
 (1361) وفريك : DK
 (1362) وفلفل : DK
 (1363) ولين : DK
 (1364) يصلق : DK
 (1365) ويعمل : DK
 (1366) مدشوش : DK
 (1367) والجبن : DK add.
 (1368) زبيب : DK
 (1369) وينزل : DK add.
 See Appendix no. 31.
- (1370) قمع : DK
 (1371) ولحم : DK
 (1372) DK om.
 (1373) يصلق : DK
 (1374) جميع : DK
 (1375) بقري : DK
 (1376) ضاني : DK

DK add. وعرق كافور: (1449)	DK المون: (1413)
DK ويعلق: (1450)	DK مصنوع: (1414)
DK (1451) - بغسل الارز ويعمل به: DK	DK om. (1415)
DK وتوم: (1452)	DK om. (1416)
DK om. (1453) - (1453)	DK والتوم: (1417)
DK add. وقليل كزبرة خضراء: DK	DK حصرم: (1418)
DK om. (1455) - (1455)	DK add. الدقيق: (1419)
DK ويقلى: (1456)	DK ويضاف: (1420)
DK om. (1457)	DK الیه: DK وينزل ويقدم: DK add. (1421)
DK (1458) بالقليل والكزبرة الخضراء والتوم: DK	DK ومصطكا: (1422)
DK om. (1459) - (1459)	DK add. بلا ماء يعرق: DK add. (1423)
DK add الحامض (1460)	DK om. (1424)
See Appendix no. 33 (1461)	DK ويستوي: (1425)
DK سمين: (1462)	DK ويعمل: (1426)
DK اراد: (1463)	DK عليه: (1427)
DK ان لا: (1464)	DK وتخيض (#): C ؛ لعله وتضيف: (1428)
DK في: C ؛ لا: DK (1465)	C add. marg.
DK دجاج: (1466)	DK add. من: (1429)
DK سيرج: (1467)	DK om. (1430)
DK يبسير: (1468)	DK add. الدقيق: (1431)
DK ويضاف: (1469)	DK (1432) - (1432) المصطكاء والقرفة والتنعن: DK
DK الى: (1470)	DK يستوي: (1433)
DK المصطكاء والقرفة: DK (1471)	DK اللحم: (1434)
DK ابيض: (1472)	DK ويعمل: (1435)
DK ويقلق: (1473)	DK add. يعمل: DK add. (1436)
DK اللبان: (1474)	DK الهريسة: (1437)
DK om. (1475)	DK باللين: (1438)
DK رفيع: (1476)	DK add. وينزل: DK add. (1439)
DK om. (1477) - (1477)	DK الهريسة: (1440)
DK يعمل على وجهه قليل زيد آخر: DK (1478)	DK عليه: (1441)
DK الوافيه: DK (1479)	DK ويعمل: (1442)
DK om. (1480)	DK add. الدقيق ويرجع: DK add. (1443)
DK وليحمص: (1481)	DK om. (1444)
DK سكن: (1482)	DK om. (1445)
DK غلي: (1483)	DK والكافور: DK (1446)
DK ويحمص: (1484)	See Appendix no. 32 (1447)
DK without diacritical points. (1485)	DK om. (1448)

الزعفران بالخل ويعمل عليه العسل التحل (1486)	DK : الشريح (1522)
والسكر ويدق عليه : DK add. (1487)	DK om. (1523)
DK om. (1488)	DK : دفعة (1524)
ويدوب : DK (1489)	DK add : عليه (1525)
ويغلى : DK (1490)	DK om. (1526)
DK om. (1491)	DK : النقل (1527)
DK om. (1492)	DK : خشن (1528)
DK om. (1493)	DK : خشن (1529)
وسيرج : DK (1494)	ويعمل : DK (1530)
ويدق : DK (1495)	وما : DK (1531)
خبز : DK (1496)	DK om. (1532)
DK om. (1497)	DK om. (1533)
أصبع : DK (1498)	من على النار : DK (1534)
DK om. (1498) - (1499)	DK om. (1535)
بالسيرج : DK (1500)	DK om. (1536)
الأوعية : DK (1501)	بالشريح : DK (1537)
ويدق : DK (1502)	أطراف : DK (1538)
قليل من : DK (1503)	البصل : DK (1539)
DK om. (1504)	عليه : DK add (1540)
DK om. (1504) - (1505)	قليل : DK add (1541)
نقل : DK (1506)	أو غيره : DK add (1542)
وسيرج : DK (1507)	The order of recipes is different in
متاع : DK (1508)	DK ; No. 117 is found in DK 40.
اللحم : DK (1509)	والقرفة : DK add (1543)
الجميع : DK (1510)	الشعرية : DK (1544)
ناعم : DK (1511)	على : DK (1545)
قدر : DK (1512)	يؤخذ : DK (1546)
DK om. (1513)	حشو : DK (1547)
ودونه : DK (1514)	DK om. (1548)
ووصلق : DK. ويرجع : DK add (1515)	وطحينه : DK (1549)
DK om. (1516)	ونزلته : DK (1550)
حين : DK (1517)	DK om. (1551)
طريق : DK (1518)	ولوز : DK ؛ وزعفران : DK. (1552)
آخر : DK (1519)	يصلق : DK (1553)
ناعم : DK (1520)	G om : (1554)
منه : DK add (1521)	ويقلي : DK (1555)
الذي في : DK (1522)	أو مر : DK (1556)

- (1594) DK : ويرف :
 (1595) DK الكسكسوا :
 (1596) DK وفلفل :
 (1597) - (1597) DK زيتطيب :
 (1598) DK يصلق :
 (1599) DK اللحم :
 (1600) DK والندجاج :
 (1601) DK add والقرقة :
 (1602) - (1602) DK om :
 (1603) DK براس :
 (1604) DK اللية :
 (1605) DK براس :
 (1606) DK بصلة :
 (1607) DK الكزبرة :
 (1608) DK والفلفل :
 (1609) DK om.
 (1610) DK ويرص :
 (1611) DK وييدا ويرفع :
 (1612) DK بقلية :
 (1613) DK يحتاج :
 (1614) DK الى :
 (1615) DK om.
 (1616) - (1616) DK زيتطيب :
 (1617) DK om.
 (1618) DK وسيرج :
 (1619) DK عليها :
 (1620) DK add وكزبرة يابسة وقليل زيتطيب :
 (1621) DK ويصلق :
 (1622) DK المدق :
 (1623) DK عليه :
 (1624) DK البصل :
 (1625) See Appendix no. 34
 (1626) DK add كزبرة :
 (1627) - (1627) DK زيتطيب :
 (1628) DK سيرج :
 (1629) DK معه :
 (1630) DK على راس :
- (1557) DK ويقلبي :
 (1558) DK صليق :
 (1559) DK مضافا :
 (1560) DK add جميع :
 (1561) DK ويرفع :
 (1562) DK وتأخذ :
 (1563) DK ثم تقطع :
 (1564) DK ويغسل :
 (1565) DK ويلقى :
 (1566) DK المدقوقة :
 (1567) DK ناعما :
 (1568) DK ويؤخذ :
 (1569) DK ويصلق :
 (1570) DK صلقا :
 (1571) DK يحوش :
 (1572) C and DK يختار :
 (1573) DK هذه :
 (1574) DK يترك :
 (1575) DK غلوة :
 (1576) DK يصلق :
 (1577) DK ويؤخذ :
 (1578) DK om.
 (1579) DK بالعمل :
 (1580) DK ويترك :
 (1581) DK add ويرف :
 (1582) DK ويصلق :
 (1583) DK صلقة :
 (1584) DK بالسيرج :
 (1585) C ويحمص :
 (1586) DK مسحوق :
 (1587) DK مع :
 (1588) DK om.
 (1589) DK om.
 (1590) DK الى ان :
 (1591) DK يستوى :
 (1592) DK om.
 (1593) DK ويترك :

- (1631) بصل : DK
(1632) والكزبرة الخضراء : DK add
(1633) DK om.
(1634) معه : DK add
(1635) تختار : DK
(1636) Dk from here up to the end of the recipe.
ويعمل العود والعنبر على النار ويكب
الوعاء عليها حتى يتبخر ويعمل الحوائج في
بطن الخروف ويخيط بآبرة ويخيط ويعمل
في التنور حتى يستوي ويعمل تحته الرقاق
(1637) حز : C
(1638) خلل : C
(1639) وسيرج : DK
(1640) يسمط : DK
(1641) - (641). والزعفران وأطراف الطيب : DK
(1642) فيه : DK
(1643) DK om.
(1644) والفلفل يعمل معه قليل : DK
(1645) سيرج : DK
(1646) From this point, DK gives the following text.
ويعمل حزمة ريش ويشوي الخروف حتى
يستوي يشال ويعمل حزمة الريش في
الحوائج ويرش لها الخروف ويعاد إلى التنور
وما تزال تفعل ذلك إلى حين تفرغ الحوائج
يشال الخروف.
The last part of the recipe as it is in C is
found in DK, 41v-42r, under the title
«Sanbūsak».
(1647) بالسيرج : DK
(1648) Illegible in C
(1649) فيه : DK
(1650) المملوح : DK
(1651) ويترك : DK
(1652) ' (1652) الافاوي : C ؛ الافاوية : DK
(1653) وتأخذ : DK
(1654) - (1654) DK om.
(1655) الملول : C
(1656) الخردل : C
(1657) ويقلق : C
(1658) يصلق : DK
(1659) وأربعة : DK
(1660) ونصف أوقية : DK
(1661) وترهين : DK
(1662) هال : C
(1663) وتخلط : DK
(1664) مدقوق : DK
(1665) وفستق : C
(1666) قلب : DK add
(1667) يوخذ : DK
(1668) يصلق : DK
(1669) ويشال : DK
(1670) يظف : C
(1671) المصفي : DK add
(1672) DK om.
(1673) DK om.
(1674) مصحون : DK
(1675) وعناب : DK add
(1676) ويكون : DK
(1677) مسبوغ : DK
(1678) DK om.
(1679) منقى : D
(1680) الزبدة : DK
(1681) ورووس بصل : DK
(1682) نقل : DK. يصلق اللحم ويحمص بالفلفل
والبصل ويعمل عليه المرق : DK add
(1683) ويدق : DK. ويغربل عليه : DK add
(1684) النقل : DK
(1685) ويعمل : DK
(1686) ويدق : DK add
(1687) ويعمل أيضا : DK
(1688) وكذلك : DK

DK om. (1724)	عمره (#) : C (1689)
DK om. (1725)	المرخ : DK (1690)
DK add : واحدة ؛ بصلة : DK (1726)	ويصلق : DK (1691)
DK add : وقلب لوز ويندق وفستق : DK (1727)	DK om. (1692)
Sic in DK. C : (#) سوا (1728)	ويؤخذ غصن من الكرب يعمل في (1693)
DK : مدقوق (1729)	الحواش : DK add (1694)
DK : ناعم : DK (1730)	DK om. (1694)
DK : قويا : DK (1731)	DK add : سكر : DK (1695)
وإذا عملت الاغصان فيها جاءت مليحة (1732)	وفستق : DK (1696)
وذلك الفراريج : DK add (1733)	وسيرج : DK add (1697)
DK : مسلي : DK (1733)	وتدق الفستق خشن ويعمل : DK add (1698)
DK - (1734) - زيتطيب : DK (1734)	وتعمل عليه : DK add (1699)
او سيرج : DK ؛ ويدر عليها دار صيني : DK (1735)	السرج : DK (1700)
DK add (1736)	الحواش : DK (1701)
DK add : بدهن الية : DK (1736)	DK : قليل : DK (1702)
DK om. (1737)	الاوعية : DK (1703)
DK : احسن : DK (1738)	ويدق قليل : DK (1704)
DK : يؤخذ : DK (1739)	ويعمل : DK add (1705)
DK : يخلص : DK (1740)	حردابة : DK (1706)
DK add : دقا ؛ ودق : DK (1741)	ويعمل : DK add (1707)
DK : ويضاف : DK (1742)	العجوة تفلح نواه وتضاف اليه مع : DK (1708)
والافاوي : C ؛ والافاوية : DK (1743)	add
الكل : DK (1744)	DK om. (1709)
DK om. (1745)	DK om. (1710)
السرج : DK (1746)	DD - (1711) - في وعاء ويدار عملها : DD (1711)
يليقها : DK (1747)	ويعمل : DK (1712)
المنقوص : DK (1748)	وجهها : DK (1713)
DK : فيغلى : DK (1749)	في الاوعية : DK (1714)
الكل : DK (1750)	يصلق : DK (1715)
DK : ويغمر : DK (1751)	ويطحن : DK (1716)
DK : ثلاثة : DK (1752)	او عوضا : DK (1717)
كالشمس : DK (1753)	See Appendix no. 35 (1718)
المحلول : DK (1754)	تصلق : DK (1719)
ويغطوا : DK (1755)	يقلى : DK (1720)
يزال : DK (1756)	DK om. (1721)
زفره : DK (1757)	وتوم : DK (1722)
ويؤخذ : DK (1758)	DK om. (1723)

DK : سيرج : (1796)	C والجوز : (1759)
DK : تكون : (1797)	DK ويصلق : (1760)
DK : تشق : (1798)	DK : طيبا : (1761)
DK : كان : (1799)	DK ويصلق : (1762)
DK : مشويا : (1800)	DK بالنضج : (1763)
DK : فيؤخذ : (1801)	DK : يوخذ : (1764)
DK : زيت : (1802)	DK om. (1765)
DK : وفلفل : (1803)	DK والعسل : (1766)
DK : وزعطر : (1804)	DK : يوخذ : (1767)
DK : وتوم : (1805)	DK : المرققة : (1768)
DK : وزعفران : (1806)	DK : الوقود : (1769)
DK : وملح : (1807)	DK : عليها : (1770)
DK add. : دقا : (1808)	DK : وتترك : (1771)
DK : يجعلوا : (1809)	See Appendix no. 36 (1772)
DK : عمود : (1810)	C الصغير : (1773)
C : شمان : (1811)	DK : بصلا : (1774)
DK om. (1812)	DK : عليه : (1775)
DK om. (1813)	DK : عودا : (1776)
DK : واذا : (1814)	DK om. (1777)
DK om. (1815)	DK : مدقوقا : (1778)
DK : والسيرج : (1816)	DK : يوخذ : (1779)
DK om. (1817)	DK om. (1780)
DK : والعصفور : (1818)	DK : المر : (1781)
DK : يصلق : (1819)	DK : هون : (1782)
DK om. (1820)	DK : يرى : (1783)
DK : اذيت : (1821)	DK : توما : (1784)
DK : زيتطيب : (1822)	DK : صحيحا : (1785)
C : مري : (1823)	DK : بالدجاجة : (1786)
DK : العينين : (1824)	DK : نوم : (1787)
DK : المرض : (1825)	DK : كزنداح : (1788)
DK : بخاصيته : (1826)	C : تل من (#) : (1789)
DK om. (1827)	DK : او لوز : (1790)
DK : يوخذ : (1828)	DK add : ان تكب : (1791)
DK : اللطيفة : (1829)	C : تبعث : (1792)
DK : يوخذ : (1830)	DK : وتقف : (1793)
DK add. : من : (1831)	DK om. (1794)
DK : يصحن : (1832)	DK : وتكون : (1795)

DK add. : وكربة : (1870)	DK add. : ناعما : (1833)
DK : وطاقة : (1871)	C : ولىق : (1834)
DK : بصير : (1872)	DK : يعمل : (1835)
DK : في : (1873)	DK : وتحز (#) : C ؛ ويحمر : (1836)
DK : وتنضبخها : (1874)	DK : يوخذ : (1837)
DK : وترفع : (1875)	DK : وتصلق : (1838)
DK : اخرى : (1876)	DK : يوخذ : (1839)
DK om. : (1877)	DK : فيقلق : (1840)
DK : القى : (1878)	DK : بالسيرج : (1841)
DK : موي : (1879)	DK : والافاوي : C ؛ والافاوية : (1842)
DK : ودرت : (1880)	C : ويعرق : (1843)
DK : ابزار : (1881)	DK : يوخذ : (1844)
DK : وعرفتها : (1882)	Sic in C and DK : (1845) - (1845)
C : المستقل : (1883)	DK : تنشق : (1846)
DK without diacritical points : (1884)	DK : كانت : (1847)
DK : وينشف : (1885)	C : كار (#) : (1848)
DK om. : (1886)	DK om. : (1849)
DK om. : (1887)	DK : ويصلق : (1850)
DK om. : (1888)	DK : من : (1851)
DK om. : (1889)	DK add. : والماء : (1852)
DK : توضع : (1890)	DK : ثم يرفع : (1853)
DK : واحد : (1891)	DK : بالسيرج : (1854)
C : DK om. ؛ نفية : (1892)	C : يدهن : (1855)
DK : او خشبة : (1893)	DK om. : (1856)
DK add. : لطيفة : (1894)	DK om. : (1857)
DK : يوضع : (1895)	DK om. : (1858)
DK : مقلاة : (1896)	DK add. : اربع ؛ دفع : (1859)
DK : ماء : (1897)	DK : زيتطيب : (1860) - (1860)
DK : عذب : (1898)	DK add : اخضر : (1861)
DK : سيرج : (1899)	DK : اخرى : (1862)
DK : ويوقد : (1900)	DK : اخرى : (1863)
DK add. : ويبس : (1901)	DK : ذكرنا : (1864)
DK : تقطر : (1902)	DK add. : اخضر : (1865)
DK om. : (1903)	DK : الزيتطيب : (1866) - (1866)
DK : جيد (#) : C ؛ حينئذ : (1904)	DK add. : ظهورها ؛ وتغسل : (1867)
DK : الاخر : (1905)	DK : وتغلى : (1868)
DK om. : (1906)	DK : بزيت وملح قليل : (1869) - (1869)

DK om. (1944)	بعضاً : DK (1907)
C : ثم (1945)	توضع : DK (1908)
DK : ان (1946)	ويقلب : DK (1909)
DK om. (1947)	تفعل : DK (1910)
DK : طبع (1948)	اعدلت : DK (1911)
DK add. : منطقة (1949)	DK add. : ان (1912)
DK add. : وتنظف (1950)	حتى تصنع : DK (1913)
DK : ادق (1951)	ترك : DK (1914)
DK : شيئا (1952)	وتجعله : DK (1915)
DK : الانفاق (1953)	مدقوقة كثير : DK add. (1916)
C : يقطع (1954)	لا : DK (1917)
DK : يكون (1955)	قدر : DK (1918)
DK om. (1956)	هذه : DK (1919)
DK om. (1957)	كوتها : DK (1920)
DK : وفلفل (1958)	ترمي : DK (1921)
DK om. (1959)	بطنها : DK (1922)
DK add : ومصطكاء (1960)	DK om. (1923)
يكون فيها من الحبوب : DK (1961)	كل خير : DK add. (1924)
DK om. (1962) - (1962)	وعصفور : DK (1925)
DK : مصرورا (1963)	واحد : DK (1926)
DK : رقيقة (1964)	عمل : DK add. (1927)
C om. (1965) - (1965)	قدر : DK (1928)
DK : وما (1966)	كالتى : DK (1929)
DK : احببت (1967)	الصنعة : DK (1930)
DK : ييسير (1968)	لا : C (1931)
DK om. : وطر له (#) : C (1969)	تحسن (#) : C (1932)
DK om. (1970) - (1970)	الدجاج : DK (1933)
DK : جميعه (1971)	Sic in DK ؛ الولين (#) : C (1934)
DK : اخذ (1972)	تضعها : C (1935)
DK : جزا (1973)	فيعملا : C (1936)
DK : التمتع (1974)	الصورة : DK (1937)
DK : تجمعت (1975)	DK om. (1938) - (1938)
اثلاثها (#) : C ؛ ملايتها : DK (1976)	لو : DK (1939)
DK : ناضجة (1977)	C om. (1940) - (1940)
DK : وزقت (1978)	وسطها : DK (1941)
DK : احتاجت (1979)	انها : DK (1942)
DK : بحسب (1980)	فيها : DK (1943)

- (1981) يذاب : DK
 (1982) مذاق : DK
 (1983) الطعام : DK
 (1984) المزوجة : DK
 (1985) DK om.
 (1986) DK om.
 (1987) توضع : DK
 (1988) ثاني : DK
 (1989) روحه : DK
 (1990) DK om.
 (1991) مثقل : C
 (1992) فحم : C
 (1993) اللحم : C
 (1994) منه : C
 (1995) C om.
 (1996) والنار : C
 (1997) دوان : DK
 (1998) توضع : DK
 (1999) كما : DK
 (2000) بالافاوي : C ، بالافاوية : DK
 (2001) والمسك : DK
 (2002) ويتناصاعك : C
 (2003) بعد الشيء : DK add.
 (2004) مشاهد : DK
 (2005) ساعة : C
 (2006) عن : DK
 (2007) اكل : C
 (2008) DK om.
 (2009) وليلة : DK
 (2010) ينشف : DK
 (2011) الانبون : DK
 (2012) الانبون : DK
 (2013) وترك : DK
 (2014) الملقق : DK
 (2015) الحمس : DK
 (2016) - (2016) المياه الحمس وبقية المدق حتى يبرد : DK
 (2017) ذاتها : DK
 (2018) - (2018) ويطف ور (#) : C
 (2019) اليها : DK add.
 (2020) تاكل : DK
 (2021) لتقوية : DK
 (2022) والله اعلم : DK add
 (2023) DK om.
 (2024) - (2024) ريعين : DK
 (2025) ذون : DK
 (2026) منه : DK add.
 (2027) على : DK
 (2028) DK om.
 (2029) ويسط : DK
 (2030) عاليها : DK
 (2031) سافلها : DK
 (2032) DK om.
 (2033) ليلة : C
 (2034) يهود : DK
 (2035) النخال : DK
 (2036) واحد : DK add.
 (2037) DK om.
 (2038) - (2038) DK om.
 (2039) غايته : DK
 (2040) والحسن : DK
 (2041) احده : DK
 (2042) الكار : C
 (2043) - (2043) او اكثر من اليوم ان امكن ثم ثمانية ثم يوخذ : DK
 (2044) قمح ويعجن بنخالة ذون ملح : DK
 (2045) انفعاها : DK
 (2046) لما : DK
 (2047) بفل : DK
 (2048) الكار : C
 (2049) ان امكن : DK add.
 (2050) ويصنع : DK
 (2051) - (2051) DK om.
 (2052) مسكنا : Sic in C. Possibly

- (2053) الجوف : DK
 (2054) تقربه (#) يحس : C ؛ يفرته بحسبه : DK
 (2055) الشهر : C
 (2056) DK om.
 (2057) قد اتبع : DK
 (2058) قنية : DK
 (2059) من ما : D
 (2060) DK om.
 (2061) ويحصل : DK without diacritical. DK
 points
 (2062) يوتخذ : DK
 (2063) ويوضع : DK
 (2064) حسم (#) : C ؛ صنم : DK
 (2065) ويوتخذ : DK
 (2066) باحيه (#) : C ؛ ناحية : DK
 (206) الاول : DK
 (2068) الاخر : DK
 (2069) - (2069) C om.
 (2070) التعليق : DK
 (2071) DK om.
 (2072) للشمس : DK
 (2073) مو : DK
 (2074) النارنج : DK
 (2075) افرنجي : DK
 (2076) تقم : C
 (2077) يتنقى : DK
 (2078) بتل : DK
 (2079) جيد : DK
 (2080) طبيخ : DK
 (2081) وارفعه : DK
 (2082) DK om.
 (2083) DK om.
 (2084) DK om.
 (2085) قرانات : DK
 (2086) - (2086) DK om.
 (2087) القربات : DK
 (2088) زيب : DK
 (2089) مغسول : DK
 (2090) ويترك : DK
 (2091) طيبه : DK
 (2092) ويترك : DK
 (2093) DK om.
 (2094) DK om.
 (2095) مويكه (#) : C ؛ Sic in DK.
 (2096) DK om.
 (2097) يبرد : DK
 (2098) القرب : C ؛ القربات : DK
 (2099) DK add. الماء :
 (2100) ويترك : DK
 (2101) على : DK
 (2102) النار : DK
 (2103) صفة اخرى : DK
 (2104) يلقح : DK
 (2105) DK om.
 (2106) فيه : DK
 (2107) DK om.
 (2108) - (2108) DK om.
 (2109) تزيه : DK
 (2110) على صفة : DK
 (2111) فيجعل : DK
 (2112) اسلعت : C
 (2113) اخرى : DK
 (2114) - (2114) 2117 See note. DK om.
 (2115) قصاه (#) : C
 (2116) الو الوسخ : C
 (2117) وتحزه بيسير سرج : DK add. ومتى
 خلا الاناء ناقصا فسد
 (2118) DK ستين :
 (2119) صفة مطلب ماء : DK
 (2120) - (2120) (2120) علي (#) ولا يعصر على قطع : C
 (2121) زجاج : DK add.
 (2122) صفة ماء : DK
 (2123) يعصره : DK

- DK : القرع : (2161)
 DK : الذي : (2162)
 DK om. : (2163)
 DK : صفة : (2164)
 C : مري : (2165)
 DK om. : (2166)
 C : جزوين : (2167)
 DK : جزاء : (2168)
 DK : به : (2169)
 DK : بيت : (2170)
 DK : القرن : (2171)
 DK : يحترق : (2172)
 DK om. : (2173)
 DK : فيؤخذ : (2174)
 DK : في قدر : (2175)
 DK : السن : (2176)
 DK : نصيف : (2177)
 DK : الزعطر : (2178)
 قصباع : (#) : C ؛ قضبتان : DK ؛
 DK add. : من : (2180)
 C add. : في : (2180)
 C : قشر : (2181)
 DK om. : (2182) - (2182)
 DK om. : (2183)
 DK add. : وبيته : DK ؛ ليلة ثم يخرج : DK
 DK om. : (2185)
 DK : يرفع : (2186)
 DK : النضاف : (2187)
 DK : ليحفظه : (2188)
 DK om. : (2189)
 C : مري : (2190)
 DK : اخري : (2191)
 DK : حرقها : (2192)
 DK : القدح : (2193)
 DK om. : (2194)
 DK : زعطر : (2195)
 DK : وورق : (2196)
 يعصره : (#) : C : (2124)
 يرسرب : C : (2125)
 بايقة : C : (2126)
 فتجعل : DK : (2127)
 نهايته : DK : (2128)
 يتزل : DK : (2129)
 يمشق : DK : (2130)
 اطيخ : DK : (2131)
 DK om. : (2132) - (2132)
 الذيه : (#) : C : (2133)
 القشر : DK : (2134)
 الوسطاني : DK : (2135)
 يعطها : DK : (2136)
 DK om. : (2137) - (2137)
 عصرها : DK : (2138)
 وجعل : DK : (2139)
 الكفاية : DK : (2140)
 DK om. : (2141)
 براووق : DK : (2142)
 DK om. : (2143)
 تؤخذ : DK : (2144)
 يصعد : C : (2145)
 راحة كفك : DK : (2146)
 كانت : DK : (2147)
 كملها منه : DK : (2148)
 او بزيت : DK : (2149)
 يقطن : (#) : C add. : (2150)
 فتلف : DK ، (#) : C sic : (2151)
 DK om. C incert. : (2152)
 DK om. : (2153) - (2153)
 القرارب : DK : (2154)
 بالسيرج : DK : (2155)
 الموجات : DK : (2156)
 DK : (2157) - (2157) والانيق وتعمل : DK
 طيخ : DK : (2158)
 واستقطره : DK : (2159)
 DK om. : (2160)

DK : ذكر : (2231)	DK : زيد : (2197)
DK om. (2232)	DK om. (2198) - (2198)
DK : مفشورين : (2233)	DK : وورق : (2199)
DK : قشرهم : (2234)	DK : واحدة : (2200)
DK : ذكر : (2235)	DK : تغمر : (2201)
DK : بالابازير : (2236)	DK om. (2202)
DK om. (2237)	DK : اخرج : (2203)
C : جذب : (2238)	DK add. : واحد : (2204)
C : النعناع : (2239)	C : خلقت : (2205)
DK : يخشخش : (2240)	DK : فيهما : (2206)
DK : بحوشا : C ؛ تخوisha : DK (2241)	C : خاتم (#) : (2207)
C : كثرة (#) : (2242)	DK - (2208) وهي داخلة : DK (2208)
C : بالمور : (2243)	C : صباثما (#) : (2209)
C : وتقلها : (2244)	DK : فاعلم : (2210)
DK : كذلك : (2245)	والحمد لله وحده وصلى الله على سيدنا (2211)
DK om. (2246)	محمد وعلى آله : DK add. وصحبه
DK om. (2247)	وسلم تسليمًا كثيرًا دائمًا ابدا إلى يوم
DK : روحه : (2248)	الدين .
DK om. this recipe (2249)	DK : يصلق : (2212)
DK : وملح : (2250)	DK om. (2213)
DK : يوخذ : (2251)	C : والابرالجان : (2214)
C om : (2252) - (2252)	DK : وكسفرة : (2215)
C : قاصرها : (2253)	C : وخبر (#) : (2216)
DK add. : قليل : (2254)	C add. : قرف : (2217)
DK : اقلها : (2255)	DK : نوبة : (2218)
C : محمص : (2256)	DK : وسيرج : (2219)
DK : فاصلقه : (2257)	C : حمحا : DK (2220)
DK : بصل : (2258)	DK : رتب : (2221)
DK : شيء : (2259)	DK : وسيرج : (2222)
C : مري : (2260)	DK : يحمل : (2223)
DK add. marg. : الصمغ : C ؛ السقور : DK (2261)	DK : خمسة : (2224)
C om : (2262)	DK om. (2225)
DK add. : يتكر (#) : C ؛ انها : DK (2263)	DK om. (2226)
DK om. (2264)	DK add. : على المقل : (2227)
DK om. (2265)	DK om. (2228) - (2228)
C : محوش (#) : (2266)	C : بيع (#) : (2229)
DK : يصلق : (2267)	DK om. (2230)

DK om.	(2305)
CB and DK : قدر :	(2306)
DK : نضيفة :	(2307)
DK : اطرح :	(2308)
DK : يجي :	(2309)
DK : مز :	(2310)
DK : طيب :	(2311)
DK : وانه :	(2312)
DK : يراد :	(2313)
DK : واريد :	(2314)
DK : حامض :	(2315)
C om. (2316) -	(2316)
DK : يحمل :	(2317)
DK : المصلوق :	(2318)
DK : ويترك :	(2319)
DK : فيه :	(2320)
DK om.	(2321)
DK om.	(2322)
DK : معه :	(2323)
DK breaks off here and omits recipes	(2324)
no. 175 to 179. In their place DK repeats	
recipe no. 90 and includes Appendix 27,	
recipes 91 to 94 and partly 95.	
CB om.	(2325)
C : (*) : يعمم	(2326)
CB : وان :	(2327)
CB : جعلت :	(2328)
CB : عسلا :	(2329)
C : زعفران انا :	(2330)
DK om.	(2331)
CB : عجة :	(2332)
CB om.	(2333)
C : بدن :	(2334)
C : جدول (*) :	(2335)
فعمل في الطاجن شيرجا للوجه الثاني :	(2336)
C repeats	

DK om. : (2268) -	(2268)
DK : يشق :	(2269)
DK : يعمل :	(2270)
DK : صفحة :	(2271)
DK : بصلة :	(2272)
DK om.	(2273)
DK add. : شبت :	(2274)
مرى : C ؛ ومري : DK	(2275)
ستقر (*) : C	(2276)
ومزيت (*) : C	(2277)
DK : عذب :	(2278)
DK : ويترك :	(2279)
DK om.	(2280)
حتى يمتزج وبعد يعمل : DK	(2281)
وترو : C	(2282)
C om. :	(2283)
C and DK : بعير :	(2284)
معمار : C ؛ بعبار : DK	(2285)
DK : الرمل :	(2286)
DK : وبصلا :	(2287)
DK : مرق :	(2288)
DK : وينشر :	(2289)
CB commences here.	(2290)
DK : قد يصلق :	(2291)
DK : ويكب :	(2292)
DK : بمثله :	(2293)
CB om.	(2294)
DK : مخللا : C ؛ محلل :	(2295)
DK : يصلق :	(2296)
DK : اخرج :	(2297)
DK : وقشر :	(2298)
CB and DK : وثقب :	(2299)
DK : رقيق :	(2300)
DK : تثقيا ؛ CB ؛ شرط :	(2301)
DK : جيد :	(2302)
DK : ويفقع :	(2303)
CB add. : طعم :	(2304)

DK om. (2373)	يكن : CB (2337)
DK : النظهر (2374)	CB om. (2338)
CB add. : الخمر (2375)	يدق قوى (#) : C (2339)
DK add. : ويخمر ليلة ويؤكل (2376)	CB add. : فيه (2340)
CB om. ; DK add. : اخرى (2377)	C om. (2341)
Instead of recipe no. 182, DK repeats (2378)	CB om. : (2342)
abridged 179.	C : المدقوقة (2343)
CB : الملح (2379)	DK begins again in this point. (2344)
CB : والكمون (2380)	DK : نقل (2345)
CB om. (2381)	DK : فيصلق (2346)
DK : يوخذ (2382)	DK : المخروط (2347)
DK add. : خمر (2383)	DK : يصلق (2348)
DK om. (2384)	DK : سيرج (2349)
DK om. (2385)	DK : يخروط (2350)
CB and DK om. (2386)	DK om. (2351)
DK : يوخذ (2387)	DK : ويعمل (2352)
DK : ثلاث (2388)	DK om. (2353)
DK : مالحات (2389)	DK om. (2354)
DK : سيرج (2390)	الشريح الى ان يسخن فتعمل فيه : CB add. (2355)
CB om. (2391)	
DK : يوخذ (2392)	CB om. (2365)
DK add : دقا ؛ DK : يدق (2393)	DK : السيرج (2357)
DK : يضرب (2394)	DK : ويخروط (2358)
DK : خمسين (2395)	DK : ويلقى (2359)
DK : بيضة (2396)	DK : بدل (2360) - (2360)
DK : حتى يختلط (2397)	CB add. : والكزبرة (2361)
DK : - (2398) بحتين ملح : DK (2398)	DK om. (2362)
C : عليه (2399)	CB and DK add. : على : C ؛ من : (2363)
CB om. (2400)	DK : فيه (2364)
DK om. (2401) - (2401)	DK : خمد (2365)
DK : يوخذ (2402)	DK add. : طيب (2366)
DK : - (2403) الى ان ينضج : DK (2403)	CB om. (2367)
DK : ويزال (2404)	C : محردل (2368)
DK add. : الخارج (2405)	DK : يصلق (2369)
DK : يوخذ (2406)	ويحشى : C ؛ وينحش : DK (2370)
DK : قد يصلق (2407)	DK : ويترك (2371)
DK : ويغلى (2408)	DK : يكره (2372)

CB om. (2445)	او يخلط : C (2409)
DK : يصلق (2446)	DK om. (2410)
DK : الاحمر (2447)	DK add. : دجاج (2411)
DK : من اللحم (2448)	DK : ويضاف (2412)
DK om. (2449)	DK : المقدم (2413)
DK : وينسر (2450)	DK om. (2414) - (2414)
C : المستوي (2451)	DK om. (2415)
DK : يسير (*) : C ؛ ينسر : DK (2452)	DK add. : الجرار : C ؛ موجود فيبقى : DK (2416)
DK : صفار (2453)	DK : يضاف (2417)
DK add. : بالسرج : DK ؛ الطري : DK add. (2454)	DK : (2418) - (2418) الى البصل المدقوق واللحم ما
DK : وبحرك الى ان يرضيك ويشال ويوكل : (2455)	وصف : DK
DK add. (2456)	وتقلي (*) : C (2419)
CB om. (2456)	CB om. (2420)
C and DK : تسطاب (2457)	لتستوير : C ؛ لذ تسوير : DK (2421)
CB and DK om. (2458)	DK : السالة (2422)
DK : يدقه (2459)	DK : اردت (2423)
DK : مع (2460)	DK : تصنع (2424)
CB om. (2461)	DK : تصنع (2425)
DK : يصلق (2462)	DK : غلوتين (2426)
DK : وينسر (2463)	DK : تصنع (2427)
DK om. C. : هم (2464)	DK om (2428) - (2428)
DK : نسال (*) : C ؛ ويشال : DK (2465)	DK : تنزل (2429)
DK : ويجعل على النار : DK (2466)	DK : وتحوجه (2430)
DK : السرج (2467)	DK om. (2431)
DK add. : في : DK (2468)	التسوير : C ؛ التوير : DK (2432)
DK om. (2469)	CB om. (2433)
DK : والبيض (2470)	DK add. : اخرى (2434)
DK : واقلهم : CB ؛ واقله : DK (2471)	DK : يوخذ (2435)
DK : جيد (2472)	DK om. (2436)
DK : يرضوك (2473)	DK : صفرة (2437)
CB om. (2474)	DK add. : دجاج (2438)
DK : سرج (2475)	DK : بتمن (2439)
DK : يقلق (2476)	DK : بسرج (2440)
DK : السرج (2477)	CB om. DK add. : عجة (2441)
C : البصل (2478)	C : (*) : C (2442)
DK add. : عليه : DK (2479)	ويقدم : C ؛ يقوم : DK (2443)
DK om. (2480)	وترى : DK (2444)

DK : صلق : (2516)	CB om. (2481)
DK : ناعم : (2517)	DK om. (2482)
C : وتنسر : (2518)	DK om. (2483)
DK om. (2519) - (2519)	ويقل : DK (2484)
DK add. : ونصف اوقية فلفل : (2520)	باي : DK (2485)
DK om. (2521) - (2521)	DK om. (2486)
DK : به : (2522)	C om. (2487)
DK : صلق : (2523)	CB om. (2488)
DK : ثم تضربه : (2524)	مادجة : C ؛ سادجة : DK (2489)
DK : ييده : (2525)	السرج : DK (2490)
C om. (2526)	DK om. (2491)
DK : وسيلي : (2527)	تبعه : DK (2492)
DK : ويعمل : (2528)	رطوبته : DK ؛ التي فيه : CB add. ؛ (2493)
DK om. (2529)	التي : DK add. (2494)
DK : مربع : (2530)	DK om. (2494)
DK om. (2531)	CB om. (2495)
DK : يدر : (2532)	المصلوق : DK (2496)
DK : قوام : (2533)	يفته : C (2497)
CB om. (2534)	بالسرج : DK (2498)
DK : مكبود : (2535)	ويشر : CB ؛ ودر : DK (2499)
DK add. : في عصارة : (2536)	DK om. (2500)
DK : عليها : (2537)	المصحوق : DK (2501)
C : مري : (2538)	CB om. (2502)
DK om. (2539)	السرج : DK (2503)
CB and DK add. : وبحرك : (2540)	قدر : CB and DK add. (2504)
CB om. (2541)	بقليل : DK (2505)
DK : سحن : (2542)	رأس القدر : CB ؛ دار القدر : DK (2506)
DK om. (2543)	(2507) - (2507) المبعثرة والعجج : DK ؛ وهو (2507)
DK : اواق : (2544)	مليح : DK add. (2508)
DK : وبصير : (2545)	والشمر : DK (2509)
DK : ثلاثة : (2546)	والزعطر : DK (2510)
DK : ارطال : (2547)	DK om. (2511)
DK om. (2548)	اليها : DK add. (2512)
DK add. : شحم الدجاج وثلاث رطل : (2549)	مليحة : C ؛ بليحة : CB and DK (2513)
C om. (2550) - (2550)	يؤخذ : DK (2514)
DK om. (2551) - (2551)	ماغزا : DK (2515)
C : وخمسين : (2552)	بصلق : DK (2516)

عصفورا : DK (2589)	ويخرج : C (2553)
متنضفة : DK (2590)	أوقية : DK (2554)
عليها : DK (2591)	C and DK om. (2555)
ماء : DK add. (2592)	وأوقيتين : C ؛ وأوقيتين : DK ؛ ماء : DK add. (2556)
في ثلاث : C (2593)	ويصبه : DK (2557)
DK om. (2594)	DK om. (2558)
DK om. (2595)	المقشر من قشره : DK add. (2559)
وينشف : DK (2596)	عطارته : C ؛ عصاره : DK (2560)
يقلى : DK (2597)	DK om. (2561)
ويذر : DK (2598)	ثم يطرح : DK (2562)
ثلاث : DK (2599)	فيها : CB and DK (2563)
ودرهم فلفل : CB and DK add. (2600)	CB and DK om. (2564)
ودانقين : DK (2601)	درهم : DK (2565)
سطه (*) : C ؛ يسط : DK (2602)	وتتركه : DK (2566)
مرى (*) : C (2603)	معزليه : DK (2567)
وادر : DK (2604)	CB om. (2568)
وقدمه في المطابق : DK add. (2605)	بخبز : DK (2569)
فانه يطيب : DK (2606)	فيسرحان : C (2570)
ان ساء الله تعالى : DK add. (2607)	تسريحا : C (2571)
DK om. (2608)	رقيقا : CB ؛ رقيقا : DK (2572)
مزوزات : DK (2609)	ويستخرج : DK (2573)
او : DK (2610)	ويصير : DK (2574)
مزدرات : DK (2611)	ويصف : CB ؛ ويصير : DK (2575)
الجهرمية : DK (2612)	نصف : DK add. (2576)
تقلي : DK (2613)	وزن : CB and DK add. (2577)
الكسيرة : DK (2614)	درهمين : CB and DK (2578)
بسيرج : DK (2615)	ملح : DK (2579)
ومرقها : C (2616)	ويبرد : DK (2580)
باحد : DK (2617)	مثل : C (2581)
DK om. (2618)	DK om. (2582)
المسماء : C (2619)	عصاره : DK (2583)
فيها : C add. (2620)	عليها : CB and DK (2584)
فول : DK (2621)	مرى : C (2585)
حمر (*) : C (2622)	DK om. (2586)
المزدرية : DK (2623)	ويتزل : DK (2587)
C without diacritical points (2624)	CB om. (2588)
طحيحة : C ؛ طبخته : DK (2625)	

- (2626) فاصلقه : DK
 (2627) المرق : DK
 (2628) يكون : DK
 (2629) تقشره : C
 (2630) مربا (#) : C
 (2631) بهم : DK
 (2632) قلوك الحمص : DK
 (2633) يعقد : DK
 (2634) الوان : DK
 (2635) فاغمر : C
 (2636) المزوزة : DK
 (2637) صفة مزوزة : DK
 (2638) المحموم : DK
 (2639) الجر : DK
 (2640) يياض : DK add.
 (2641) بصل : DK
 (2642) DK om.
 (2643) DK om.
 (2644) ونصب : DK
 (2645) فيها : DK
 (2646) السيرج : DK
 (2647) مصلوق : DK
 (2648) طيب : DK
 (2649) كزبرة : CB and DK add.
 (2650) مدقوقين : CB
 (2651) وتخيزها : C ؛ وتخيز : DK
 (2652) بلبان : DK
 (2653) DK om.
 (2654) صفة مزوزة : DK
 (2655) زيارج : C ؛ زيرياج : C add marg ؛
 زبرياج : DK
 (2656) الصفر : DK
 (2657) يوخذ : DK
 (2658) ويقل : CB and DK
 (2659) اوصول : DK
 (2660) الخص : DK
 (2661) DK om.
 (2662) - (2662) فيفسر (#) : C
 (2663) شيء يسير من : DK
 (2664) ويغرف : DK
 (2665) صفة مزوزة نافعة : DK
 (2666) ما بداخلها : DK
 (2667) وتصلقها : DK
 (2668) DK om.
 (2669) سيرج : DK
 (2670) نصجت : DK
 (2671) طرح : CB and DK
 (2672) وخرت (#) : C ؛ وخرت : DK
 (2673) نافعة : DK add.
 (2674) الحميات : CB
 (2675) DK om.
 (2676) DK om.
 (2677) خضرة : DK
 (2678) عنها : CB and DK ؛ داخله الذي فيه :
 DK add.
 (2679) وتصلق : DK
 (2680) اللحم : DK
 (2681) DK om.
 (2682) نظيفة : CB ؛ نظيفة : DK
 (2683) فيها : DK
 (2684) DK om.
 (2685) او دهن : DK
 (2686) - (2686) DK om ؛ وشيا : DK add
 (2687) يسير : DK
 (2688) تقطع : DK
 (2689) من القرع المصلوق المدقوق رطل ويصب
 عليه : DK add.
 (2690) - (2690) DK om.
 (2691) ما (#) : C
 (2692) القيت : DK
 (2693) ووزن : DK add.
 (2694) درهم : DK
 (2695) - (2695) DK om.
 (2696) DK om.

DK : ونصف (2733)	بالرفيعة : DK (2697)
DK om. (2734)	بالتخينة : DK (2698)
DK add. : قلب (2735)	DK - (2699) الى اللبليل مع ملعقة : DK (2699)
DK : يسط : (2736)	DK om. (2700) فانها نافعة لاصحاب الحميات
DK : وتصفيه : (2737)	والحرارات : DK add. (2700)
DK : خاترا : C ؛ بماء حار : DK (2738)	DK : صفة مزورة : DK (2701)
DK : تتركه : DK (2739)	DK - (2702) وينزل فيه اوقية نهرسه : DK (2702)
DK add. : بسيرج : DK ؛ او بدهن لوز : DK add. (2740)	DK : وتصفيه : C (2703)
DK : ينزل : DK (2741)	DK : وتمرس : DK (2704)
DK : فيه : DK (2742)	DK : وتصلقه : DK (2705)
DK add. : وقليل : DK (2743)	DK : وتمرس : DK (2706)
DK : زعفران : DK (2744)	DK : وتقلبه : DK (2707)
DK : صفة مزورة : DK (2745)	DK : سيرج : DK (2708)
DK : سيرج : DK (2746)	DK : عليه : DK (2709)
DK : وقليل مصطكاء : DK (2747)	DK : الماش : DK (2710)
DK add. : وقليل ماء : DK (2748)	DK : وينزل : DK (2711)
DK om. C : (#) : DK (2749)	DK om. (2712)
DK : ويعمل : DK (2750)	DK om. (2713)
DK : فيه : DK (2751)	DK om. (2714)
DK : راس بصلة وقليل سيرج : DK (2752)	DK : صفة مزورة : DK (2715)
DK : فتصلق : DK (2753)	DK om. (2716)
DK add. : المصلوق : DK (2754)	DK : تصلقه : DK (2717)
DK om. (2755) - (2755)	DK : ناعم : DK (2718)
DK : فيه : DK (2756)	DK : بسيرج : DK (2719)
DK add. : والمصطكاء : DK (2757)	DK : تنزل : C (2720)
DK - (2758) (2758) عليه ماء الليمون : DK (2758)	DK - (2721) (2721) والننع والكزبرة مع قليل : DK (2721)
DK - (2759) (2759) وقليل ننع : DK (2759)	DK om. (2722)
DK : صفة مزورة : DK (2760)	DK : وتعقد : DK (2723)
DK : البقطين : DK (2761)	DK : صفة مزورة : DK (2724)
DK : تصلق : DK (2762)	DK : لجريان : CB and DK (2725)
DK om. (2763) - (2763)	DK : الخوف : CB ؛ الجوف : DK (2726)
DK : وتعمل : DK (2764)	DK : ثم تاخذ : DK (2727)
DK : قروحا : C ؛ فروج : DK (2765)	DK : نزل : CB and DK (2728)
DK : البقطين : DK (2766)	DK om. this recipe (2729)
DK : صفة مزورة : DK (2767)	DK : صفة مزورة : DK ؛ مزورة : C repeats (2730)
DK : تصلق : DK (2768)	DK : زبرياج : DK (2731)
DK : ونصف : DK (2769)	DK : رطل : C (2732)

DK : صفة مزورة : (2807)	DK om. (2770)
CB and DK add. : ومصطكاء : (2808)	DK om. (2771)
DK om. (2809)	C and DK : السيرج (2772)
DK om. (2810)	DK : ويعمل : (2773)
DK : يسير سيرج : (2811)	C : وتصف : (2774)
DK : ويعمل : (2812)	DK : تسلق : C ؛ صلق : (2775)
DK : بصل (#) : C ؛ نقل : (2813)	DK : صفة مزورة : (2776)
DK : صفة مزورة : (2814)	DK : بصل : (2777)
DK : وسيرج : (2815)	DK : ثقلي : (2778)
DK : ان : (2816)	DK add. : الطيب : (2779)
DK : (2817) - (2817) المصطكاء والقرقة وكزبرة :	C : ويصف : (2780)
DK (2818)	DK : فيها : (2781)
DK : صفة مزورة : (2818)	DK : وتضيف : (2782)
DK om. (2819) - (2819)	DK : اليه : (2783)
DK : يصلق : (2820)	DK : حيث : CB ؛ حين : (2784)
DK : ويضاف : (2821)	DK : صفة مزورة : (2785)
DK : السكر والمصطكاء والقرقة : (2822)	C : قرطم : (2786)
DK : صفة مزورة : (2823)	DK : وقلب لوز : (2787)
DK : وثقلي : (2824)	DK om. (2788) - (2788)
DK : (2825) - (2825) سكر وعود نعنغ وكزبرة	CB add. : من : (2789)
DK add. : خضراء : (2826)	CB : شيء : (2790)
DK add. : معه : (2826)	DK : ان تسمط : (2791)
DK add. : اخضر : (2827)	DK : ويضاف اليه : (2792)
DK : صفة مزورة : (2828)	CB and DK : الحوائج : (2793)
CB : بقشرة : (2829)	DK : ويضاف : (2794)
DK : وتصلقه : (2830)	DK : واذا : (2795)
DK : وتغليه : (2831)	DK : (2796) - (2796) ان لا يكون فيها يقطين :
DK : سيرج : (2832)	DK : فافعل : (2797)
DK : وتترل : (2833)	DK : صفة مزورة : (2798)
DK om. (2834)	DK : فتصلق : (2799)
DK om. (2835)	DK : وتستخرج : (2800)
Lacuna in C. (2836)	DK : ونعمل : (2801)
C : يقطيئة : (2837)	DK om. (2802)
DK add. : ما : (2838)	DK : المصطكاء : (2803)
DK : ثم يقطع : (2839)	DK : والسكر : (2804)
DK : وتلقي : (2840)	DK om. (2805) - (2805)
DK : شيئا : (2841)	C : تضاف : (2806)

- (2878) الثقيف : CB ؛ المتقون : DK
 (2879) يختر : C and CB ؛ وتخرج : DK
 (2880) المقشور : DK
 (2881) المدقوق : DK
 (2882) فيها : DK
 (2883) شيئا : DK
 (2884) صفة المزورة : DK
 (2885) تنفع : DK
 (2886) - (2886) وتمنع الصفراء وتسكن النيسان : DK
 (2887) بحسب ما تلقى فيها من التوابل وهو ان : DK add.
 (2888) CB om.
 (2889) السيرج : DK
 (2890) وتصب : DK
 (2891) DK om.
 (2892) قدر : DK
 (2893) - (2893) DK om.
 (2894) للرياح : DK
 (2895) عملت : DK
 (2896) يعتق (#) : C ؛ يعتق : DK
 (2897) ويختر : C ؛ ونزجها : DK
 (2898) وتقطرها : DK
 (2899) DK om.
 (2900) بالورد : DK
 (2901) للعمش : DK
 (2902) C om.
 (2903) واذا : DK
 (2904) ان لا : DK
 (2905) فيه : DK
 (2906) والسلق : DK
 (2907) والحمقاء : DK
 (2908) فهو نافع ان شاء الله تعالى : DK add.
 (2909) - (2909) C om. CB add marg.
 (2910) اصناف : DK
 (2911) DK om this recipe. CB om.
 (2912) يقلى : CB
- (2842) السيرج : DK
 (2843) DK om.
 (2844) رطب : DK
 (2845) رش : CB and DK
 (2846) عليها : CB and DK
 (2847) وتطيبها : DK
 (2848) وتخيزها : DK
 (2849) وتقدمها : DK
 (2850) صفة مزورة : DK
 (2851) يوخذ : DK
 (2852) تعلق : DK ؛ وتخرج : DK add.
 (2853) ويعمل : DK
 (2854) - (2854) DK om.
 (2855) ثم يعمل : DK
 (2856) عليها : DK
 (2857) عصارتها : DK
 (2858) عليها : DK
 (2859) شيئا : DK
 (2860) سيرج : DK
 (2861) وتقدم : DK add.
 (2862) زبرجاج : DK
 (2863) قرية : DK
 (2864) نافعة : DK
 (2865) الاقراخ : DK
 (2866) - (2866) واصحاب الاستسقاء : DK ؛
 والحميات الدقيقة : D add.
 (2867) شيئا : DK
 (2868) لطيفة : CB ؛ نضيفة : DK
 (2869) السيرج : DK ؛ الطري : DK add.
 (2870) الطيب : DK add.
 (2871) لكل مزاج : DK
 (2872) فان : DK
 (2873) واليسير من : DK
 (2874) النعنع : DK
 (2875) يحمل : DK
 (2876) والمصطكاه : DK
 (2877) والقرفة : DK

DK : الهون (2947)	Recipes. 229 to 235 are placed (2913)
DK - (2948) زيتطيب : DK (2948)	by DK after recipe no. 239
DK : فيه (2949)	ونوم : DK (2914)
DK : وحلقه (2950)	وسيرج : C and DK (2915)
DK : وقرص (2951)	بالسيرج : C and DK (2916)
DK : تعمل (2952)	قطع : DK (2917)
DK om. (2953)	ويؤخذ : DK (2918)
DK : وتوقد (2954)	يخرط : DK (2919)
DK : السيرج (2955)	ريقاً : CB ؛ رقيق : DK (2920)
DK : الاوعية (2956)	والتوم : C ؛ او التوم : DK ؛ ويعمل في (2921)
DK add. : قليل (2957)	الطاجن ويدق الفلفل : DK add (2922)
CB om. (2958)	ويقلب : DK (2922)
CB and DK add. : يغسل (2959)	DK - (2923) على قدر ما يحتاج : DK (2923)
DK : ويؤخذ (2960)	ويقل : CB ؛ ويعمل : DK (2924)
C : الراوند (2961)	السملك الزببية : CB ؛ صفة السملك (2925)
DK : والتوم (2962)	الذبية : DK (2925)
DK : في السيرج (2963)	وسيرج : C and DK (2926)
DK - (2964) ويكون قد أخذ الكراوية والجوز (2964)	تتيه : CB and DK (2927)
وبصلة وثوم وفلفل : DK ويدوب الكل (2964)	ويخل : DK (2928)
بالخل واذا قلي السمك يجعل فيه (2964)	على نار حتى يغلي : DK add. (2929)
CB om. (2965)	مدقوق : DK (2930)
DK - (2966) اخرى منه : DK (2966)	وتدهنه : DK (2931)
DK : يؤخذ (2967)	ويزيد به : DK add. (2932)
C : ويغلى (2968)	وجه (#) : C (2933)
DK add. : في المقل : C ؛ ويلقى : C (2969)	ويعمل : DK (2934)
DK : سيرج : C ؛ سيرج : DK (2970)	صفة السمك : DK (2935)
DK add. : المحشي (2971)	DK om. (2936)
DK : وتكون (2972)	ما ما ترجع : DK (2937)
DK : ويلقى (2973)	الوقود : DK (2938)
DK add. : في قدرة شيء : DK add. (2974)	الا : C (2939)
DK - (2975) الحشوية : C (2975)	السمك في القدر : DK add. (2940)
DK : توم (2976)	يعمل : DK (2941)
DK : ويغلى (2977)	صفة السمك : DK (2942)
CB and DK : غلوتين : DK (2978)	وسيرج : C and DK (2943)
DK om. (2979)	DK om. (2944)
DK : وتصف : CB ؛ ويصفى : DK (2980)	DK - (2945) وينسر اللحم من العظم : DK (2945)
DK : وهما (2981)	السيول : C (2946)

وإذا : DK (3018)	جوز : DK (2982)
يضاف : DK (3019)	وسماق : DK (2983)
ويضاف ويضاف : DK (3020)	ورغت : DK (2984)
مرو : C (3021)	DK om. (2985)
التوم : DK (3022)	CB and DK om. (2986)
التوم : DK (3023)	مالح : DK add. (2987)
CB and DK om. (3024)	صفة : DK (2988)
مهمم : DK (3025)	الحامض : CB (2989)
الابراز : CB and DK (3026)	بلح : CB (2990)
معجون : DK (3027)	في اعضائه : DK (2991)
الكرامية : DK (3028)	DK add. : الناعم (2992)
DK om. (3029)	ويغلي : C (2993)
ويستخر : C (3030)	دهن زيتون : DK (2994)
ماءهما : DK (3031)	سيرج : C and DK (2995)
وتلقي : DK (3032)	DK om. (2996)
صفة السمك : DK (3033)	فإذا : DK (2997)
والزعطر : DK (3034)	DK add. : على النار (2998)
ويؤخذ : DK (3035)	وتغلي : CB (2999)
وقشره : DK (3036)	DK - (3000) والكزبرة : C ؛ السبرج : DK (3000)
ويضاف : DK (3037)	DK om. (3001)
انعجن : CB ؛ انضجت : DK (3038)	DK om. (3002)
تدقه : CB and DK (3039)	تضع : C (3003)
DK - (3440) والطحينة والزيت الطيب : DK (3040)	DK - (3004) وقت غليانها بالخل : DK (2950)
مقدار : DK (3041)	بالافاوي : C and CB ؛ باقاوي : DK (3005)
الحاجة : DK (3042)	والبصلة : DK (3006)
بذلك : DK (3043)	القول : DK add. (3007)
الاقاوي : C ؛ الاقاوية : DK (3044)	تخثيره : C ؛ تخثره : DK (3008)
جوايه : C (3045)	يضاف : DK (3009)
ويطيه : C (3046)	المقلبة : DK (3010)
يلص : DK (3047)	يضاف : DK (3011)
DK - (3048) بعد ذلك تودي : DK (3048)	تخثيره : C ؛ تخثره : DK (3012)
DK om. (3049)	ويؤخذ : DK (3013)
DK om. (3050) - (3050)	يخلط : CB ؛ يحط : DK (3014)
يرد : C (3051)	DK om. (3015)
يشال الى : DK (3052)	وتذيب : DK (3016)
يلوغ : DK (3053)	DK - (3017) وتسوريه (#) وجوب (#) :
CB om. (3054)	C ؛ ويسور وجوه : DK

- (3092) زعطر: DK
 (3093) نقل: DK
 (3094) - (3094) وكياد: C
 (3095) بعينه (*): C
 (3096) ويؤخذ: DK
 (3097) ويغيرل من الغربال القمحي: DK
 (3098) الذي ينزل من تحت الغربال: DK add.
 (3099) يبل: DK
 (3100) ناعم: DK
 (3101) من الغربال الدقيق تكرارا بذلك الدقيق: DK
 (3102) - (3102) السماق ناعم ويضاف: DK
 (3103) ويضاف: DK
 (3104) اليه: DK
 (3105) وتؤخذ: DK
 (3106) - (3106) وتذق الكزبرة والكراويا والفلفل وتعمل على: DK
 (3107) ماء: DK add.
 (3108) وتعمل عليه: DK وتترك: C
 وتغزل: C add. marg.
 (3109) DK om.
 (3110) وتعمل: DK add.
 (3111) - (3111) وتعمل على ان من: C
 (3112) الدقيق: DK add.
 (3113) CB om.
 (3114) وزيت طيب: DK add.
 (3115) تذق الفلفل: DK
 (3116) وتذق بعد تحميصها: DK add.
 (3117) وتحط: DK
 (3118) الطيب: DK add.
 (3119) مع الفلفل: DK
 (3120) DK om.
 (3121) المالح: DK add.
 (3122) - (3122) DK om.
 (3123) يغل: C
 (3124) عطه (*): C
 (3125) CB om.
- (3055) فيها: DK
 (3056) غسيل مليح نضيف: DK
 (3057) DK om.
 (3058) المالح: DK
 (3059) تلفف: CB ؛ تلفف: C
 (3060) بين البلاطين في القفة: DK add.
 (3061) رد: C and DK
 (3062) قطع: DK
 (3063) لطاف: DK
 (3064) ويغير: CB
 (3065) ويركب: DK
 (3066) فيه: DK
 (3067) سيرج: DK
 (3068) - (3068) وتعمل (*): C
 (3069) شيء: DK
 (3070) DK om.
 (3071) يقوم: C
 (3072) - (3072) شيء من الماء: DK
 (3073) DK om.
 (3074) الكسبرة: DK
 (3075) DK om.
 (3076) يجمعه: C
 (3077) DK om.
 (3078) المزج: DK
 (3079) ويترك: DK
 (3080) يغمر: C
 (3081) ويغسل: CB ؛ ويغسله: DK
 (3082) - (3082) C om.
 (3083) مزججة: DK
 (3084) زجاج أو مطر مزفت: DK add.
 (3085) وتعمل: DK
 (3086) ولا: DK
 (3087) الى: DK
 (3088) DK om.
 (3089) DK om.
 (3090) CB om.
 (3091) وتوم: DK

235 .CB om.	DK add. : الامر : (3126)
DK : البصل : (3161)	C and CB : ويقطع : (3127)
DK : على : (3162)	C om. : (3128)
C : مرقنده (#) : (3163)	DK - (3129) : زيتحار : (3129)
DK : زعطر : (3164)	CB and DK : ويفسله : (3130)
DK : ثلاثة : (3165)	DK : يذهب : (3131)
DK om. this recipes (3166)	DK om. (3132) - (3132)
CB : معه : (3167)	CB : ويفسل : (3133)
CB om. : (3168)	CB om. : (3134)
DK : سمك : (3169)	CB add : وأطراف طيب : (3135)
DK om. : (3170)	DK om. : (3136)
DK : صلقة : (3171)	DK : طاجن : (3137)
DK add. : الطيب : (3172)	DK om. : (3138)
DK add. : من شوكه : (3173)	DK om. : (3139)
DK : البصل : (3174)	DK : يعض : (3140)
DK add. : اليابسة : (3175)	DK : حتى يستوي : (3141)
C : المحصة (#) : (3176)	CB and DK : يبرد : (3142)
DK : ويشال : (3177)	DK : رقيق : (3143)
DK om. this recipe. CB om. : (3178)	DK om. : (3144)
CB : اخر : (3179)	DK : ويغلي : (3145)
C : وتوم : (3180)	DK : يصلق : (3146)
CB om. : (3181)	C : وتحرك (#) : (3147)
DK : وسيرج : (3182)	C add. : ويحط : (3148)
DK - (3183) : زيتطيب : (3183)	DK : ويغلي : (3149)
DK : زيت حلو : (3184)	CB : عليهما : (3150)
C : ويعمد : (3185)	DK : يتبل : (3151)
DK : السيرج : (3186)	DK : بالفلفل : (3152)
DK : ويعمل : (3187)	DK : تدفها : (3153)
DK : الذي بالديق : (3188)	DK - (3154) : لثلا ينشف وينزل اليه ويحرك
DK : تقلبه : (3189)	ساعة بحيث أن الخل لا : C
DK : ويحمل : (3190)	ينشف وينزل من على النار الى أن يبرد
C om. : (3191)	DK om. : (3155)
CB om. : (3192)	DK : ويخل : (3156)
DK : بسارية : (3193)	DK om. : (3157)
DK : الكفتة : (3194)	DK : بارد : (3158)
DK : بسارية : (3195)	C : او يقدم : (3159)
DK : وسيرج : (3196)	DK includes here recipes 229 to (3160)

DK om. (3233)	DK om. (3197)
CB om. (3234)	DK om. (3198)
DK : وزعفران : (3235)	DK : وتوم : (3199)
DK : وبصل : (3236)	DK : بسارية : (3200)
DK : وسيرج : (3237)	CB and DK om. (3201)
DK : بالسيرج : (3238)	DK : التوم : (3202)
DK : بالسيرج : (3239)	DK : البسارية : (3203)
C and CB : واطراف : (3240)	DK : البسارية : (3204)
DK : بالزعفران : (3241)	C : قيقها (*) : (3205)
DK : والخل : (3242)	DK : التوم : (3206)
DK om. (3243)	DK : وتعمل : (3207)
CB om. (3244)	DK : البسارية : (3208)
DK : وسيرج : (3245)	DK : وتسقط : (3209)
C om. (3246)	C : السيرج : (3210)
DK om. (3247)	DK : ويقاد : (3211)
C overlaps with a folio of CB (3248)	DK : تعمل : (3212)
	DK : البسارية : (3213)
DK : ناعم : (3249)	DK om. (3214)
DK add. : الدقيق : (3250)	DK om. (3215)
DK : السمك : (3251)	DK om. (3216)
DK add. : وينزل فيه : (3252)	DK : التوم : (3217)
CB om. (3253)	DK : يعمل : (3218)
DK : وتوم : (3254)	DK om. (3219)
DK : وسيرج : (3255)	DK om. (3220)
DK : رقيق : (3256)	DK : عليه : (3221)
DK : بالسيرج : (3257)	DK : البسارية : (3222)
DK add. : الدقيق : (3258)	CB om. (3223)
DK : ويعمل : (3259)	Lacuna in C. DK : الزبرياج : (3224)
DK om. (3260)	C and DK : وسيرج : (3225)
DK : ويصفى : (3261)	DK : ويعمل : (3226)
DK : الحب : (3262)	DK : السيرج : (3227)
DK om. (3263)	DK : ويرد : (3228)
DK : صفة اخرى : (3264)	DK add. : من : (3229)
DK om. (3265)	DK : السيرج : (3230)
DK om. (3266)	DK om. (3231)
DK : ينقع : (3267)	DK om. (3232)
DK add. : ساعة : (3268)	

DK om. (3306)	DK : السيرج (3269)
DK om. (3307)	DK : يقلى (3270)
DK add. : الكل بمفرده (3308)	DK om. (3271)
DK om. (3309)	DK : ويصلق (3272)
CB : ويهرش (3310)	DK : ساعة (3273)
DK : التوم (3311)	DK : بالسيرج (3274)
DK : الهون (3312)	DK : وبالزيت (3275)
DK : السيرج (3313)	DK : المحمصين (3276)
DK om. : (3314) - (3314)	DK : ينبع (3277)
DK : قمح (3315)	DK : ويفضل (3278)
DK om. (3316)	DK : تعمل (3279)
DK add. : الدقيق (3317)	DK : صفة اخرى (3280)
الزواد (#) : C ؛ ثم الترم المهشم (3318)	DK : ينصف (3281)
DK add. : وليكن (3319)	DK : (3282) - (3282) ويفضل من ملحہ : DK
DK : مخلوط (3319)	DK : بالسيرج (3283)
C om. (3320)	DK : رفيع (3284)
DK om. (3321)	DK : تصل (3285)
DK : قليلا (3322)	DK : الخمر (3286)
DK add. : فانها تحيء في غايۃ الحسن (3323)	DK : بعده (3287)
ويعمل : C ؛ ثم يستعمل : DK ؛ ويوكل (3324)	DK : يتخمر (3288)
من اجود المالح : DK add. (3324)	DK : فانه (3289)
واحسنه وان اردت تحرك (3324)	DK : صفة البوري (3290)
CB om. .DK om. (3325) - (3325)	DK : الزيت (3291)
C : صخينة (3326)	DK add. : ناحية (3292)
CB om. (3327)	C begins again here (3293)
C : سر (#) : (3328)	DK : وزيت (3294)
CB : مطحونة (3329)	DK : ويغلى (3295)
DK : (3330) - (3330) ويؤخذ سنبل وتنبل : C	DK om. (3296)
DK add. : قمح وغريل : (3331)	DK om. (3297)
C : تبل (3332)	CB om. (3298)
DK : وزعطر (3333)	DK : صخينة : C ؛ محنة : DK (3299)
C : قلدحين (3334)	CB and DK om. (3300)
DK om. (3335)	DK om. (3301)
See Appendix no. 37 (3336)	DK : ثلاث (3302)
CB om. (3337)	CB and DK om. (3303)
C : صخينة (3338)	DK : ثم (3304)
CB and DK om. (3339)	DK : زعطر (3305)

DK om. (3373)	DK om. (3340)
DK : يغزل (3374)	CB om. (3341)
C : ثقلب (3375)	C : وفر (3342)
DK : مدقوقاً ناعماً (3376)	C : ومصالح (#) (3343)
C : يلقن (#) (3377)	C : ويصل (#) (3344)
DK add. : وطيه بشيء جيد (3378)	See Appendix no. 38 (3345)
DK : كثيره (#) : C ؛ بكثرة (3379)	CB om. (3346)
DK : تخليطاً (3380)	DK : دهن (#) : C ؛ دهر (3347)
DK om. (3381)	DK : ربه (3348)
DK om. (3382)	DK : زعطر (3349)
CB and DK : مدقوقين (3383)	(3350) - (3350) يدق الجميع ويضاف اليه من التوم حسب الإرادة مدقوقاً مع يسير ملح ويلقى معه مثل الزعطر : DK (3351)
DK : يحبس (3384)	DK : حرساً (#) : C ؛ جريشاً (3352)
C : يسال (3385)	DK : ويسير (3353)
DK : لمون (3386)	DK : مسحوقين (3354)
DK : وعندما (3387)	DK : احماله (3355)
DK : زيت (3388)	السيرج : CB and DK ؛ الطري (3356)
DK : طيب (3389)	DK add. (3357)
DK : وماء (3390)	ويخلع : CB and DK ؛ ويخلع (#) : C ؛ ويعمل : C marg. (3358)
DK om. (3391)	DK : جات (3359)
DK add. : في جوفها (3392)	DK : عليه (3360)
DK add. : اردت (3393)	DK : زنجبيل : C (3361)
DK : مبدقاً : C ؛ بندق (3394)	DK : جدا (3362)
DK : تعمل (3395)	(3362) - (3362) في سكر عادية : DK (3363)
DK : اردت (3396)	التوم : DK (3364)
DK : عمله (3397)	CB om. (3365)
DK : فستقه (3398)	C : صحنه (3366)
DK : قبل (3399)	الصفراوية : DK (3367)
CB om. (3400)	ينقش : C ؛ منقش : DK (3368)
DK : بطيب (3401)	حتى تخرج : DK (3369)
DK om. (3402)	فلا : (3370)
DK add. : قشوره : C ؛ الأخضر : DK add. (3403)	يقع : DK (3371)
CB and DK om. (3404)	مخرط : DK add. (3372)
CB and DK : ويقلب (3405)	DK om. (3372)
DK : توم (3406)	
DK om. (3407)	
DK : ويخلط (3408)	
DK add. : فانه غاية (3409)	

- CB and DK : ويعمل : (3445)
 DK : على وجهه في : (3446)
 DK add : يغمر : C. ؛ من : (3447)
 C : وتقوه : (3448)
 DK add. : ويرفع : (3449)
 DK om. (3450) - (3450)
 C : بعض : (3451)
 DK om. DK add : ان : (3452)
 DK : يطبخ : (3453)
 DK : ثم يلقى : (3454)
 DK : جرن : (3455)
 DK : حجر : (3456)
 DK add. : مثل : (3457)
 C : الجنة : (3458)
 DK om. up to end of (3459) - (3459)
 the recipe and repeats some of its
 sentences.
 C : رازياح : (3460)
 CB om. : (3461)
 DK add. : يابسة : (3462)
 DK : زعطر : (3463)
 DK om. : (3464)
 DK om. : (3465)
 DK om. C : قليا : (3466)
 CB and DK om. C : زهر : (3467)
 CB and DK : وقليل : (3468)
 C : سنبل : (3469)
 C : وييل : (3470)
 DK : من الجميع ربع : (3471)
 DK om. (3472) - (3472)
 DK : قليل على قدر : (3473)
 DK : الكفاية : DK ؛ يدق الجميع ناعما : (3474)
 DK add. : (3475)
 DK : يوخذ : (3475)
 DK add. : ويدق : (3476)
 C : كوز : (3477)
 DK : ويخمروا : (3478)
- DK : وماء اللبمون : (3410)
 DK : والتوم : (3411)
 DK : ابرد : (3412)
 DK om. : (3413)
 DK om. : (3414)
 C om. (3415) - (3415)
 DK add. : اخصر : (3416)
 DK : وتوم : (3417)
 C : ويعمل : (3418)
 DK : صفة : (3419)
 DK : اخرى : (3420)
 DK add. : وطحينة : (3421)
 DK add. : مدقوق : (3422)
 CB om. : (3423)
 DK : تصلح : (3424)
 C : الملوكة : (3425)
 DK om. : (3426)
 Sic in C and CB. DK without
 diacritical points. (3427)
 DK : واجود انواعه : (3428)
 CB and DK : تجمل : (3429)
 DK : تعجنه : (3430)
 C add. : اليه ؛ عشر : (3431)
 CB and DK : يخلط : (3432)
 DK : او بندق معه : (3433)
 CB and DK add. : وقرنفل : (3434)
 DK om. (3435) - (3435)
 DK : وحطب : (3436)
 DK : قرنفل : (3437)
 DK om. : (3438)
 DK add. : ونصف : (3439)
 DK om. : (3440)
 C : يحفف : (3441)
 (3442) - (3442) مجفف من كل واحد ربع اوقية
 DK : مدقوق : (3442)
 DK add. : وزن درهم : (3443)
 C : مساب : (3444)

اختر : C (3513)	DK om. (3479)
الثوب : C (3514)	بخل : DK (3480)
ثلاثة : DK (3515)	الملح : C ؛ حاذق : DK (3481)
DK om. (3516) - (3516)	ويتركوه : DK (3482)
دريد (#) : C ؛ مهما : DK (3517)	يوم : DK (3483)
أردت : DK (3518)	مرس : DK (3484)
DK om. (3519)	جيد : DK (3485)
CB om. (3520)	الحواش : DK (3486)
وسيرج : DK (3521)	المدقوقة : CB and DK (3487)
بسويو : DK ؛ بشويق : Probably (3522)	DK om. (3488)
قدور : C (3523)	DK om. (3489)
الكلجا : C ؛ اللبلحة : DK (3524)	يعمل : C ؛ الحلوى على سائر الأنواع : (3490)
DK om. (3525)	C add. (3491)
بالسيرج : DK (3526)	التاسع : C (3491)
في : CB and DK add. (3527)	-(3492) : (3492) : اعمال الحلوى من سائر أنواعها : CB and DK (3492)
بعد ان يكون : DK (3528)	CB and DK om. (3493)
ويستو : DK (3529)	DK om. (3494)
السيرج : DK (3530)	فانيدة : DK (3495)
يبقى : DK (3531)	فانيدة : DK add. (3496)
بعد ذلك : DK add. (3532)	القصب : CB (3497)
مثل الحلاوة حتى : DK add. (3533)	وينشال : C (3498)
سيرجه : DK (3534)	لكل : DK add. (3499)
الخشاش : CB (3535)	رطل : DK add. (3500)
المقشور : DK (3536)	ويقص بالمقص : DK add. (3501)
مقطع : DK (3537)	CB om. (3502)
طوال : DK (3538)	قوامه : DK add. (3503)
من على : DK (3539)	القصف : CB ؛ ونشال من على النار : (3504)
في : DK (3540)	DK add (3504)
ونطبقه : DK (3541)	ويعد : DK (3505)
DK om. (3542)	وينص (#) : C ؛ وينفض : DK (3506)
CB om. (3543)	CB om. (3507)
النارلسيه : C ؛ اليابسة : DK (3544)	DK om. recipe no. 267 (3508)
يلمع : C (3545)	نحيب (#) : C (3509)
DK om. (3546)	ويترك : CB (3510)
فطيرا فطيرا : CB ؛ فطير : DK (3547)	فيقتا : C (3511)
DK om. (3548)	DK om recipe no. 268. CB om. (3512)
بزبد : DK (3549)	

C and DK : سيرج (3583)	DK : بسمن (3550)
C repeats : وربع سكر (3584)	DK : اللين (3551)
DK om. (3585)	DK - (3552) تعمل السمّة : DK
DK : السيرج (3586)	DK (3553) للفر (#) : C ، المقشور : DK
DK : ل (#) : C ، ازل : DK (3587)	CB om. (3554)
DK : ولف : C ، عليه : DK (3588)	DK : يعمل (3555)
CB om. (3589)	DK : يعجنه (3556)
DK : عجيه (3590)	CB and DK : يصير (3557)
DK : كما (3591)	الطيب يعمل في القدر ويقلب عليه سمن (3558)
DK : سبق (3592)	مقدار ما يعجن : DK add.
DK add. : ويؤخذ (3593)	ويحمص حتى يصير الدقيق
DK : وافركه (3594)	DK om. (3559)
DK : ملا : C and CB ، ملو : DK (3595)	CB and DK om. (3560)
CB and DK : كففك (3596)	DK : وسيه (3561)
DK : ممسك : CB ، مسك : DK (3597)	DK : يخذ (3562)
DK : بعض (3598)	DK : لخص (#) : C (3563)
DK : يؤخذ (3599)	DK om. (3564)
DK : فسه (#) : C ، تشق : DK (3600)	الساق هنا بمعنى الراق بعد الراق : DK
DK om. (3601)	add. marg.
DK : بالسمن (3602)	C : وسكر (3566)
DK : الا (3603)	DK om. (3567) - (3567)
C : الحلاوة (#) : C (3604)	الى ساق : CB and DK add. (3568)
C : ييغه (3605)	DK : سكر (3569)
C without diacritical points (3606)	DK add. : والسكر (3570)
DK : وده : CB ، جوزيه : DK (3607)	DK om. from here up to recipe (3571)
DK : الغزل (3608)	no. 272
DK : الر (#) : C ، الحزمة : DK (3609)	CB om. (3572)
DK : جلبت (3610)	C : خافطية (#) : C (3573)
DK : الحلوى (3611)	C : وعمر (#) : C (3574)
DK : فستق (3612)	عمل : DK om. ، DK add. (3575)
DK om. C : ويدقا (3613)	محس (#) : C ، ويعجن : DK (3576)
DK : ولوز (3614)	مهرول : CB and DK (3577)
DK : سكر (3615)	ومثله : CB ، وثلاث أواق : DK (3578)
DK : سنيات : C ، سناب : DK ، ويندق : DK add. (3616)	وينزل به : DK (3579)
DK : واثره (3617)	CB om. (3580)
DK : وخليه (3618)	اخرى : DK add. (3581)
	DK : وربع (3582)

- DK om. C : وعلان (3655)
- DK om. (3656)
- DK : بالسريج (3657)
- DK : مق طولاً (3658)
- DK : ولف : CB : ويحمل : (3659)
- CB om. (3660)
- DK : ويشق : (3661)
- DK : يكون : (3662)
- DK om. (3663)
- C : مري : (3664)
- DK : الجلاب : C : من الجلاب : DK (3665)
- DK : بالسريج : (3666)
- DK : يضاف : (3667)
- CB and DK : يحتمل : (3668)
- DK om. (3669)
- CB om. (3670)
- DK add. : من : (3671)
- DK : المقشور : (3672)
- DK add. : واحد : (3673)
- DK : المقطر : (3674)
- DK : القرص : (3675)
- DK add. : به : (3676)
- CB and marg : السمن والموز : (3677)
- DK : يلت : DK : تلوت : C (3678)
- DK : بالسريج : (3679)
- DK : ويضيف : (3680)
- DK : الدما : (3681)
- CB and DK : وقلي : (3682)
- DK : بالسريج : (3683)
- DK : ويطيب : (3684)
- DK : خيص : (3685)
- DK : يوخذ : (3686)
- CB add. : والأحمر : DK : الأحمر : (3687)
- DK : فيسلق : CB : فيصلق : DK (3688)
- CB : الورق : (3689)
- DK : فاليصفى : (3690)
- DK : فيه : (3691)
- DK : سواير (#) : C : شواي : DK (3619)
- DK add. : أرجع : (3620)
- DK add. : الى : (3621)
- DK : الى ان : (3622)
- DK : حافات الطبق : (3623)
- CB : صنعة : (3624)
- CB and DK : جيد : (3625)
- DK : ويفرك : (3626)
- DK : بسيرج : (3627)
- DK om. (3628)
- DK : عجين : (3629)
- DK : جيد : (3630)
- DK : الذي : (3631)
- DK : بالسريج : (3632)
- DK : التي انيه : (3633)
- DK : تجمي : (3634)
- DB om. (3635)
- CB and DK om. (3636)
- DK : والسريج : (3637)
- C : فيرق : (3638)
- DK add. : الدست : (3639)
- DK : عليه : (3640)
- DK : السريج : (3641)
- DK : اغلى : (3642)
- DK : عليه : (3643)
- DK : بالانتظام : (3644)
- ولا يزال تحركها الى حين ينقذ العمل : (3645)
- DK add. (3646)
- DK : وستر : C : وينشر : DK (3646)
- CB : وتقليها : (3647)
- DK : المذوب : (3648)
- DK : يقلها : (3649)
- DK add. : ويحمل : (3650)
- DK : فهذا : (3651)
- DK : اجو : CB : اجمل : DK (3652)
- CB om. (3653)
- C : السعه (#) : (3654)

- (3729) دالم نابير (#) : C
 (3730) بالسيرج : DK
 (3731) ويفرك : DK
 (3732) مقشورين : DK
 (3733) مدقوقين : DK
 (3734) بالسيرج : DK
 (3735) وترمي : DK
 (3736) الافاوي : C and CB ؛ الاقاوية : DK
 (3737) على : DK
 (3738) جزئين : DK
 (3739) DK om.
 (3740) او نصف : DK add.
 (3741) يحط : DK
 (3742) C om.
 (3743) الممسك : DK
 (3744) DK om.
 (3745) CB om.
 (3746) القاروت : DK
 (3747) تنسب (#) : C
 (3748) في الطنجير : DK add.
 (3749) يحمص : C
 (3750) عليه : CB and DK add.
 (3751) ويخلط : DK
 (3752) على : DK
 (3753) DK om.
 (3754) غسلها : DK
 (3755) وحكهما : DK
 (3756) وتنضيفهما : DK
 (3757) ونحيط : DK
 (3758) القلب : DK
 (3759) CB om.
 (3760) حصص (#) : C ؛ خبص : DK
 (3761) للمقسمين : DK
 (3762) ويرطب : CB and DK
 (3763) الاعضاء : DK
 (3764) وتفرح : CB ؛ وقوي : DK
 (3765) القلب : CB and DK
- (3692) بوزنه : CB and DK
 (3693) C om.
 (3694) بالسيرج : DK
 (3695) وان : DK
 (3696) اختار : DK
 (3697) الخمرة : DK
 (3698) فيلف : C
 (3699) الماق فيرفع ان شاء الله تعالى : DK
 (3700) CB om.
 (3701) سكر : C ؛ ينكسر : DK
 (3702) بالانتظام : DK
 (3703) بالمهراس : CB and DK
 (3704) DK om.
 (3705) اصفر : DK
 (3706) على : DK
 (3707) هو : DK
 (3708) الذي : DK
 (3709) بشار : C
 (3710) CB om.
 (3711) الخمير : CB ؛ الخمر : DK
 (3712) ويصير : DK
 (3713) المعتدي : CB ؛ المنقذ : DK
 (3714) الاناييب : DK add.
 (3715) بالسيرج : DK ؛ الطري : DK add.
 (3716) بالسيرج : DK
 (3717) المقلي : DK
 (3718) يوخذ : DK
 (3719) الشرين : C ؛ المقشورين : DK
 (3720) دقيق : C
 (3721) مثلها : CB and DK add.
 (3722) - (3722) DK om.
 (3723) ويرمي : DK
 (3724) DK om.
 (3725) DK om.
 (3726) يضع : DK
 (3727) CB om.
 (3728) المختم : DK

DK om C : والقلب : (3804)	C : ورد (#) : (3766)
DK om. (3805)	DK : غيايبن : (3767)
CB : وينزل : (3806)	C and CB : للطف : (3768)
DK : من : (3807)	DK : وهو : (3769)
DK : ويبدأ : C and CB ؛ ويبدأ : DK (3808)	DK : يوخذ : (3771)
DK : دهنه : (3809)	DK : بزر : (3772)
DK om. (3810)	DK : لب : (3773)
CB and DK : من : (3811)	C add. marg. : (3774) - (3774)
DK : البسيط : (3812)	CB and DK : خميرة : (3775)
DK om. (3813) - (3813)	C : الغيرا : (3776)
CB om. (3814)	CB : او دقيق : (3777)
DK om. (3815)	DK : جزا : (3778)
DK : سيرج : (3816)	CB : وكثيرة : (3779)
DK : ويلقى : (3817)	DK : ويانسون : (3780)
DK : السيرج : (3818)	C and DK : مانحواء : (3781)
DK : ضربه : C ؛ سربه : DK (3819)	DK : وروس : (3782)
DK : قبلها : (3820)	DK : نصف : (3783)
DK : ويصب : C ؛ ويجعل : DK (3821)	DK : جزاء : (3784)
DK : اليها : CB ؛ فيها : DK (3822)	DK : على : (3785)
DK : محمصين : (3823)	DK : الامرار : (3786)
DK om. (3824)	DK : وزن : (3787)
DK omc. : البار : (3825)	DK : نصف : (3788)
CB om. (3826)	C : المحض : (3789)
C : مانت (#) : (3827)	C : مثل : (3790)
DK : ويرمي : (3828)	CB and DK : بياض : (3791)
DK : سيرج : (3829)	DK add. : وبصفي : (3792)
CB and DK : ويقذف : (3830)	DK : بالسيرج : (3793)
DK : السيرج : (3831)	DK add. : ويستعمل منه قدر الحاجة : (3794)
DK om. (3832)	CB om. (3795)
DK om. (3833)	DK : تاخذ : (3796)
DK : ثم يلقي : (3834)	CB : سكر : (3797)
DK : يوخذ : (3835)	DK add. : DK ؛ ويوخذ : (3798)
CB and DK om. (3836)	DK : الفستق : (3799)
DK om. (3837)	DK : يقشر : (3800)
CB and DK : خمس : (3838)	DK : قشره : (3801)
CB : درحاجات : (3839)	DK om. C : (#) : (3802)
DK om. (3840)	DK om CB : سكر : (3803)

See Appendix no. 39. وهو غاي : (3878)	DK add (3841)	وتضربها : DK (3842)
DK add (3879)	DK om. (3843)	ويزاد : DK (3844)
CB om. (3880)	محنتة : DK ؛ محنته (*) : C (3881)	عال : DK (3845)
كنافة : DK add. CB and DK om. (3882)	وتبطل : DK (3883)	اصفرت : DK and CB (3846)
DK om. (3884)	سبرج : C and DK (3885)	تصنع : DK (3847)
DK om. (3886)	نصف : DK (3887)	السبرج : DK (3848)
السكر : DK (3888)	الحار : DK and CB (3889)	مدولة : C (3849)
ويغتم : CB (3890)	السبرج : C ؛ بالسبرج : DK (3891)	وترفع : DK add. (3850)
تنزلهم : DK (3892)	اي : DK (3893)	جوابد : DK (3851)
ويدره : DK (3894)	عليهما : DK (3895)	محشو : DK and CB (3852)
البارد : DK (3896)	السبرج : DK (3897)	نقى : DK (3853)
السبرج : DK om. (3898)	CB om. (3899)	الدجاجتين : DK ؛ ويجعل : DK add. (3854)
سبرج : CB and DK (3900)	بسبرج : CB and DK (3901)	ساقين : CB ؛ سافين : DK (3855)
ورقه (*) : C (3902)	اخر : DK (3903)	مدقوقا : DK (3856)
سغارا : DK (3904)	ويستعمل : DK add. (3905)	السبرج : C and DK (3857)
ويستعمل : CB om. (3906)	شرايه : C ؛ سبرازيه : DK (3907)	ان شاء الله تعالى : DK add. (3858)
يقلو : DK (3908)	اوقيتين : DK (3909)	CB om. (3859)
سبرج : C and DK (3910)	ويقل : DK (3911)	المشمس : C (3860)
القوام : CB ؛ قوام : DK (3912)	عسل : DK om. (3913)	ويعمل : DK (3861)
		DK om. (3862)
		كل : DK add. (3863)
		عليه : DK (3864)
		CB om. (3865)
		سبرج : C and DK (3866)
		الخالص : DK (3867)
		ويقل : DK add. (3868)
		ثم يطرح : DK (3869)
		بانتظام : DK (3870)
		سكر : DK (3871)
		CB om. (3872)
		وينصف : DK (3873)
		يصلق : DK (3874)
		ميثدة : DK (3875)
		بالميد (*) : C (3876)
		الجلاب : DK and CB (3877)

C om. (3950)	يعمل : DK (3914)
سيرج : DK (3951)	جزا : DK (3915)
حتى يذهب ملوته : DK om. DK (3952)	مقوش : DK (3916)
add.	DK om. (3917)
يوتخذ : DK (3953)	DK om. (3918)
رطلين : CB and DK (3954)	CB om. (3919)
وزن : DK add. (3955)	العداري : C, CB and DK (3920)
ويحتة (#) : C (3956)	DK om. (3921)
دائم : DK (3957)	كالهود : C (3922)
ياخذ قليلا : C (3958)	CB om. (3923)
وعلامته : DK (3959)	صفة : C without diacritical points (3924)
انه اذا كان استوى : DK (3960)	DK
DK om. (3961)	قوام : CB and DK (3925)
طش : C ، المشبطش : DK (3962)	ويتقى : DK (3926)
اثني : DK (3963)	فيها : DK (3927)
وشقه : DK (3964)	فازده : DK (3928)
وسيله (#) : C ، من : DK add. (3965)	سيرج : C ، فستق : DK (3929)
علي : DK (3966)	وبمسك : CB and DK (3930)
DK om. (3967)	DK om. (3931)
CB om. (3968)	CB om. (3932)
العاودن : DK (3969)	تصف : DK (3933)
القطامة : DK (3970)	ويذاب : DK (3934)
بحميص : C (3971)	فيها : DK add. (3935)
القطامة : DK (3972)	C without diacritical points (3936)
C om. (3973)	وتوكل : DK (3937)
نارها : C (3974)	مكة (#) : C (3938)
C om. (3975)	بالسيرج : DK (3939)
وسطاني : DK (3976)	تلقي : CB and DK (3940)
DK om. (3977)	اسحر (#) : C (3941)
عياره : DK (3978)	وعلف : CB ، وصف : DK (3942)
اربعة : DK (3979)	سكر واوقتين : DK add. (3943)
سمنه : DK (3980)	ولوز : CB ، مسموط : DK (3944)
وسيرج : DK (3981)	DK om. (3945)
وثمانية : DK (3982)	DK om. (3946)
شيم يذوب السمن : DK add. (3983)	سكر : DK (3947)
والسيرج : DK (3984)	CB om. (3948)
ويفرك : DK (3985)	C om. (3949)

عليه : DK (4021)	وبعده : DK (3986)
بالسيرج : C and DK (4022)	يذوب : DK (3987)
DK om. (4023)	DK om. (3988)
والعسل : DK (4024)	ويغطي : DK (3989)
CB without diacritical points (4025)	الدقيق : DK (3990)
بساط حمام : DK (4026)	القلوبيات : DK (3991)
المسك : C (4027)	المقشورة : DK (3992)
الصحون : DK (4028)	DK om. (3993)
ويذر : DK (4029)	وكل : DK (3994)
CB om. (4030)	وقية : DK (3995)
قاوت ؛ C ؛ فارون : DK (4031)	DK om. (3996)
باربع : DK (4032)	اوقية : DK add. (3997)
وسيرج : DK omc. (4033)	ويحط : DK (3998)
تحميص : DK (4034)	نضيف : DK (3999)
جيد : DK (4035)	CB om. (4000)
خشن : DK (4036)	C without diacritical points (4001)
وحن : DK (4037)	دق : C without diacritical points (4002)
DK om. (4038)	DK (4003)
CB om. (4039)	جلاّب : CB and DK (4004)
زيب : C and DK (4040)	ولحمه (#) : C (4005)
واوقيتين : C (4041)	بسيرج ؛ C ؛ بسيرج : DK (4006)
سمن : CB and DK add. (4042)	ويقع : DK (4007)
شبرج ؛ C ؛ وسيرج : DK ؛ وشبرج : CB (4043)	شوانيز ؛ C ؛ شواين : DK (4008)
DK om. (4044)	ونصف : DK (4009)
DK om. (4045)	الفشتق : CB (4010)
على عقد : DK add. (4046)	المقشور : DK (4011)
بالسيرج : DK (4047)	ما ييسط : DK (4012)
ويغطي : DK (4048)	البلاطة : DK (4013)
ويحمص : DK (4049)	CB om. (4014)
الصحون : DK (4050)	أيو (#) ؛ C ؛ بو : DK (4015)
ويذر : DK (4051)	يفرك ؛ CB ؛ يوخذ رطل دقيق ويفرك : DK (4016)
CB om. (4052)	DK om. (4017)
فون : DK (4053)	ويغط : DK (4018)
DK om. (4054)	قوي : DK (4019)
قوي : DK (4055)	القطائف : DK (4020)
ووزن ؛ C ؛ زنة : DK (4056)	رقيق : DK (4021)

CB om. (4094)	التطام : DK (4057)
C : القرن (4095)	مد : CB ؛ ايدر : DK (4058)
DK : وتقرشه من : (4096)	مسحتها : DK (4059)
DK om. (4097)	وتلقى : C (4060)
C om. (4098)	وقل : C (4061)
Illegible in DK (4099)	شوانير : C ؛ شرابير : DK (4062)
DK : سعة (4100)	بالسيرج : C and DK (4063)
ويخلط : DK (4101)	وتصفه : DK (4064)
بدقة : CB ؛ بعاقه : DK (4102)	CB om. (4065)
نشفت : DK (4103)	يقشر : DK (4066)
تزيد : DK (4104)	سيرج : C and DK (4067)
قليل قليل : DK ؛ قليلا : CB add. (4105)	بالسيرج : C and DK (4068)
العجوة : DK (4106)	تحميمص : DK (4069)
وترمي : DK (4107)	جيد : DK (4070)
ناعم : DK (4108)	وارمي : DK (4071)
ممسك : DK (4109)	دقيقا : DK om. CB (4072)
او اعطه : C (4110)	مصبوغ : DK (4073)
قليل : C (4111)	متى : DK (4074)
سيده (#) : C (4112)	ويرمي : DK (4075)
CB om. (4113)	ناعم : DK (4076)
القرعتين : DK (4114)	DK om. (4077)
وتقرشه : CB (4115)	Lacuna in CB . (4078)
مدور : DK (4116)	Lacuna in CB . (4079)
الرشنا (#) : C (4117)	يشر : C and DK (4080)
ويغطي : DK (4118)	تقذفها : DK (4081)
بالجلاب : DK (4119)	CB om. (4082)
له : DK ad. (4120)	اللوزنج (#) : C ؛ اللوزينج : DK (4083)
يعجن : DK (4121)	يحرك : DK (4084)
الجوز : DK (4122)	حلايا : C (4085)
ذلك : DK (4123)	ويعطى : CB ؛ ويغطي : DK (4086)
وييدر : DK (4124)	وتعطيه : CB and DK (4087)
وشال : DK add marg (4125)	الناعم : CB ؛ والناعم : DK (4088)
CB om. (4126)	وتدن (#) : C (4089)
زيتطيب : DK (4127)	بسيرج : C and DK (4090)
الحشامي : C ؛ يدق : CB add. marg ؛ (4128)	وتبسطه : DK (4091)
يدق : DK add. (4129)	شونير : C (4092)
وتخذ : DK (4129)	وتضع : DK (4093)

- (4164) اوقية : C
 (4165) يلبط : DK
 (4166) بالاصولح : C ؛ بالصولح : CB ؛
 بالصولح : DK
 (4167) ويسط : DK
 (4168) DK om.
 (4169) مواريا : C and CB
 (4170) وينصص : DK
 (4171) CB om.
 (4172) خشخاشية : DK
 (4173) DK om.
 (4174) سمية (#) : C
 (4175) فيير : DK
 (4176) DK om.
 (4177) طنجير : DK
 (4178) وزن : DK add.
 (4179) الدهن : DK
 (4180) وفق ثرا : DK ؛ C without diacritical points.
 (4181) سقلا (#) : C ؛ ينقل : DK
 (4182) الدهن : DK
 (4183) يثتر : CB and DK
 (4184) المدقوق ويسط : DK add.
 (4185) CB om.
 (4186) فيدق : CB and DK add
 (4187) ثم يتزل ويرد : DK add.
 (4188) طنجير : CB and DK ؛ طنجره : C
 (4189) وبصف (#) : C
 (4190) لينة : DK
 (4191) يحمر : DK
 (4192) سقلا (#) : C ؛ تنقلا : DK
 (4193) يدر : DK
 (4194) DK om.
 (4195) CB om.
 (4196) المقر : C ؛ المقشور : DK
 (4197) DK om.
 (4198) ورطل : DK
- (4130) اسكيه : DK
 (4131) له : DK add . marg
 (4132) معاضه : DK
 (4133) كالعادة : DK
 (4134) خذ : CB and DK
 (4135) DK om.
 (4136) واستجلبه : CB
 (4137) حلبه : C ؛ طليه : DK
 (4138) والكزيرة : C ؛ واكسو به : DK
 (4139) والنشاء : C
 (4140) واصلفه : DK
 (4141) بثلاق : CB
 (4142) CB om.
 (4143) وسيله : C
 (4144) واعطه : DK
 (4145) ودرره : C without diacritical points.
 CB
 (4146) بالسيرج : DK
 (4147) تنقيه : C
 (4148) قليل : DK
 (4149) قليل : DK
 (4150) المصلوق : DK
 (4151) Lacuna in C.
 (4152) مثله : C ؛ تشيله : DK
 (4153) CB om.
 (4154) سكر بيج : C ؛ سكر بيج : CB ؛
 السديج : DK
 (4155) المقشور : DK
 (4156) - (4156) C om.
 (4157) ربع رطل دهن لوز ويلقى عليه ثم يلتقى
 فيه : C add.
 (4158) عليه : CB add. ؛ على : DK add.
 (4159) جيذا : CB add. ؛ شديدا : DK add
 (4160) يصب : CB and DK
 (4161) DK om.
 (4162) واحدة : DK
 (4163) C om.

DK : الخالص : (4236)	DK om. (4199)
DK om. (4237)	طحير (#) : C (4200)
DK add. : في الهون : (4238)	DK : النجير : (4201)
DK : ناعم : (4239)	DK add. : وزن : (4202)
DK add. : من غربال القمح : (4240)	DK : يحمر : (4203)
DK : ويؤخذ : (4241)	DK add. : ويرد : (4204)
DK add. : يعاد : (4242)	DK : ويتتر : C ؛ ويدر : (4205)
DK om. (4243)	DK : خلط : (4206)
DK : غربال الدقيق : (4244)	CB add. : ويقدم : (4207)
DK om. (4245)	CB om. (4208)
C om. (4246)	DK : مقشور : (4209)
C om. (4247)	C : ويندق : (4210)
DK : ثانيا : (4248)	CB and DK : رطلين : (4211)
DK add. : الدقيق : (4249)	C : وينخله : (4212)
C and DK : سيرج : (4250)	Lacuna in C. DK : ويعزل : (4213)
C : ويعزل : (4251)	DK : منه : (4214)
DK : يرجع كانه : (4252)	DK om. (4215)
DK : عجبن : (4253)	C om. (4216)
C and CB : الكحك : (4254)	DK : الجميع : (4217)
C : يعمل : (4255)	DK add : ثم ؛ C : الحمص : (4218)
DK : الكمكة : (4256)	DK : يسط : (4219)
CB : تلك : (4257)	DK add. : الربع رطل : (4220)
DK : الهون : (4258)	CB om. (4221)
C : (#) : بكر : (4259)	DK : يؤخذ : (4222)
DK add. : ثاني يوم بكرة : (4260)	DK om. (4223)
DK : بالغداة : (4261)	DK add. : يياض : (4224)
DK : خيره : (4262)	DK add. : خلطا : (4225)
DK : عجينة : (4263)	CB : ويغلى : (4226)
DK : تقدير : (4264)	DK : غاية : (4227)
DK : اطرون : (4265)	DK om. (4228)
DK : فيه : (4266)	CB add. : ونهاية : DK ؛ الحسن : (4229)
DK : صغارهم : (4267)	CB om. (4230)
CB and DK : تضرهم : (4268)	DK add. : من النوى : (4231)
DK : يعود ؛ يرجع : (4269)	DK : حين : (4232)
DK om. (4270)	DK om. (4233)
DK : شهوتك : (4271)	DK : عليها : (4234)
DK : تعجنه : (4272)	CB om ؛ DK add. : عمل : (4235)

عجنا : DK (4309)	DK om. (4273)
DK om. (4310)	DK : السيرج (4274)
المذوب : DK (4311)	DK : يقوموا (4275)
قدر : DK (4312)	C and DK : السيرج (4276)
DK om. (4313)	DK om. (4277)
القطائف : CB (4314)	DK : الذي (4278)
تشي : C ؛ تشي : DK (4315)	DK : تشقى (4279)
يا لخمرة : DK (4316)	DK : تشيله (4280)
تنزل : C (4317)	DK : وتقطعها (4281)
من : C add. (4318)	DK : ذلك (4282)
السيرج ؛ الذي : DK add. marg. (4319)	DK : في الأخرى (4283)
DK om. (4320) - (4320)	C and B : الأخرى (4284)
تركهم : DK (4321)	DK : ثم نشيل (4285)
DK om. (4322)	DK : وتضعهم (4286)
DK om. (4323)	DK add. : بتاع (4287)
القاهرة : DK (4324)	CB and DK : العسل (4288)
ورش : DK (4325)	DK om. up to the end of : وترفعه (4289)
DK om. (4326)	the recipe. DK
الكفاية : DK (4327)	CB om. (4290)
CB om. (4328)	DK : المقلية (4291)
المحشية : DK (4329)	DK : تأخذ (4292)
فستق : DK (4330)	DK add. : ربع (4293)
وتنخله : DK (4331)	DK om. (4294)
DK om. (4332)	DK om. (4295)
DK om. (4333)	CB : طيب (4296)
DK om. (4334)	DK : الهون (4297)
في الغربال : DK (4335)	DK om. (4298)
وتعجنها : DK (4336)	DK add. : ويخرج من الغربال (4299)
بوقيتين : DK (4337)	CB add. : وينخل (4300)
سيرج : DK (4338)	DK : ايضا (4301)
السيرج : DK (4339)	DK : الدقيق (4302)
وتضعه وتعجنه ناحية : DK (4340)	DK : سيرج (4303)
عجنة : DK om. CB (4341)	DK : يتعقد (4304)
DK om. (4342) - (4342)	C : رندا (4305)
القطائف : CB and DK (4343)	DK om. (4306)
بالسيرج : C and DK (4344)	DK om. (4307)
حزيلة : C ؛ حزيلة : CB (4345)	DK : تعجنه (4308)

DK : قليل (4382)	المعجة : CB ، المعجين : DK (4346)
DK : قليل (4383)	القطائف : CB and DK (4347)
DK om. (4384)	DK om. (4348)
DK ad : نسخة أخرى : DK (4385)	DK om. (4349)
DK om. (4386)	DK : بلا (4350)
DK om. (4387)	محل : DK (4351)
DK om. (4388)	خلاف : DK (4352)
DK om. (4389)	وتشال : DK (4353)
DK om. (4390)	السريج : DK (4354)
DK add. : النحل (4391)	فوقه : DK (4355)
DK : وعاية (4392)	فاهم : DK om. C (4356)
DK : مبخر (4393)	DK om. (4357)
DK om. (4394) - (4394)	DK om. (4358)
DK : ويحشى (4395)	صفة عيار : DK (4359)
DK : به (4396)	عمل : DK (4360)
DK add. : الطاجن (4397)	سريج : DK (4361)
D : سريج (4398)	تحريكه : DK (4362)
DK om. (4399)	وتحشيه : DK (4363)
DK om. (4400)	الورقة : DK (4364)
DK : به (4401)	العمل : DK (4365)
DK om. (4402)	C without diacritical : صفة البندق (4366)
DK om. (4403)	points. DK
DK : القطر (4404)	DK add. : قمع (4367)
DK add. : عليه : C ، (*) : ريد (4405)	وسريج : DK (4368)
CB om. (4406)	القشر : DK (4369)
C : (*) : المحني (4407)	عبرته : DK (4370)
DK : الفستق (4408)	فستر : C (4371)
DK : والسكر (4409)	الحسكنا ب : C ، الحكايك : DK (4372)
DK : يؤخذ (4410)	CB om. (4373)
DK : يابس (4411)	DK add. : يؤخذ (4374)
C : النوبة (4412)	DK om. (4375)
C : تخلط (4413)	DK om. (4376)
DK : القطائف (4414)	وسريج : DK (4377)
DK : يرصوا (4415)	يخمّر : CB (4378)
DK add. : بقليل سريج (4416)	يحترق : DK (4379)
DK om. (4417)	السريج : DK (4380)
CB om. (4418)	بالسريج : DK (4381)

DK om. (4455)	المختفه : DK ؛ المختفه (#) : C (4419)
DK om. (4456)	وزن : C (4420)
DK : تقلى (4457)	ثلاث : DK (4421)
DK om. (4458)	أواق : DK (4422)
DK om. CB. : وتعلز (4459)	على : DK ؛ C without diacritical points. (4423)
C and DK : بالسيرج (4460)	السيرج : DK (4424)
DK om. (4461)	حسابه (#) : C ؛ وبحشى به : DK (4425)
DK add. : عركا جيدا : C ؛ وتفركها : C ؛ (4462)	وقيتين : DK (4426)
DK : عليها (4463)	سيرج : C and DK (4427)
DK : السكر (4464)	نشفت : DK (4428)
DK : حسن (4465)	مثل (#) : C (4429)
DK : مدقوق (4466)	اسفرنا : DK (4430)
DK om. (4467) - (4467)	DK om. (4431)
DK : ونجعل (4468)	عليها : DK (4432)
DK : نبة (4469)	وقيتين : DK (4433)
DK : على وجهها : DK (4470)	DK om. (4434)
CB om. (4471)	سيرجها : C and DK (4435)
DK : المدقوقة (4472)	وقعت : DK (4436)
C and DK : سيرج (4473)	تشوب : DK (4437)
DK : ويوقد (4474)	شي : DK (4438)
DK : عليها (4475)	DK om. (4439)
DK : بالنار (4476)	CB om. (4440)
DK om. (4477)	بو : DK (4441)
DK add. : لكل (4478)	C and DK : سيرج (4442)
DK : يقطع (4479)	C and DK : بالسيرج (4443)
DK : ويعمل (4480)	يحشى : C ؛ حسن : DK (4444)
CB : عليه (4481)	ويكب : DK (4445)
C and DK : السيرج (4482)	ويعمل قليل : C (4446)
DK : ويغلى (4483)	CB om. (4447)
DK : ويرمى (4484)	يؤخذ : DK (4448)
DK : مدقوق (4485)	DK om. (4449)
DK om. (4486) - (4486)	دقيق : DK (4450)
DK add. : رطل (4487)	CB and DK om. (4451)
DK om. (4488) - (4488)	CB and DK om. (4452)
والزعفران : C ؛ يقدو دهنها ويحرك	سكر : DK (4453)
جيدا إلى أن يطيب : DK ويكون قد	وسيرج : DK ؛ وسيرجا : C (4454)
سمط له لوز فستق ويصيف بزعفران	

DK : يوخذ : (4524)	DK : ويصلق : (4489)
C : غوته (#) : (4525)	DK : جيا : (4490)
CB : ويحففه : C : (#) : (4526)	C om. : (4491)
DK : بالانتظام : (4527)	C : ويلق (#) : (4492)
DK : هيته : (4528)	قلب اللوز وقلب الفستق والزعفران وتلت (4493)
DK om. : (4529)	به الكثافة : C add. : (4494)
DK : بلاطة : (4530)	يتبقى : DK : (4495)
DK : تجده : (4531)	CB om. : (4496)
DK : قرص : (4532)	DK om. : (4497)
DK : هذه : (4533)	DK om. : (4498)
DK : وبعضه : C : وتقطعه : (4534)	C : اللية : (4499)
C : شوانيز : (4535)	وتشيل السلى : CB add. : ويشال منها (4500)
DK : علية : (4536)	السلى : DK : (4501)
C : ويضاف : (4537)	يوخذ : DK : (4502)
C : شونيز : (4538)	CB : سلاها : (4503)
DK : تجعله : (4539)	على النار : CB and DK add. : (4504)
C om. : (4540)	DK om. : (4505)
DK : للأمراد : (4541)	حتى : DK : (4506)
CB om. : (4542)	DK om. : (4507)
C : اللبن : (4543)	تعمل : DK : (4508)
C : اللبن : (4544)	ويقدم : DK add. : (4509)
DK : بالسريج : DK : الطري : DK add. : (4545)	CB om : (4510)
DK : المصحوق : (4546)	لوز محشي أخير : DK : (4511)
CB add. : C : (#) : ويتزل : (4547)	DK om. : (4512)
DK om. : (4548) - (4549)	DK om. : (4513)
CB om. : (4549)	الى أن : DK : (4514)
DK om. : (4550)	DK om. : (4515)
DK : نواها : (4551)	Illegible in C : (4516)
DK om. : (4552) - (4553)	أو : DK om. CB and DK add. : (4517)
DK : واقطف : (4553)	عمل : CB and DK : (4518)
DK : يياض : (4554)	يغمر : DK : (4519)
C om. : (4555) - (4556)	DK om. : (4520)
DK : قوامه : (4556)	CB om. : (4521)
DK om. : (4557)	البعدي : C : يوخذ العبدلي : DK add. : (4522)
DK : بالانتظام : (4558)	سحر (#) : C : (4523)
DK : الاقاي : C : الاقارس : DK : (4559)	ويبلد : DK : (4523)
C : عنه (#) : (4560)	

DK : رطب : (4596)	C : ترله : (4561)
DK : يترك : (4597)	قوامه ويرمى عليه ويرمى عليه مصبوغ (4562)
DK : السمن : (4598)	بزعفران ويحرك : C add. ؛ ولوز :
DK : بلوزة : (4599)	DK add.
DK : مقشورة : (4600)	CB and DK om. (4563)
DK : ويصقف : (4601)	DK : اغرف : (4564)
DK add. : وفقد ؛ DK : في : (4602)	DK : يعمل : (4565)
C : (٢) : برع حتى (4603)	CB om. (4566)
DK : يحمصه : (4604)	CB and DK : ويقرص : (4567)
C without diacritical DK : سخول : (4605)	C : شوانيز : (4568)
points.	CB om. (4569)
C : (٢) : ملوره (4606)	DK add. : من أسفله : (4570)
DK : بعسل : (4607)	DK om. (4571) - (4571)
DK : المسخن : (4608)	DK : عوضاً من : (4572)
DK add. : ويدل : (4609)	DK : نوايه : (4573)
DK : بلوز : (4610)	DK om. : (4574) - (4574)
DK : ثم يرمى : (4611)	C : الجو : (4575)
DK : القر : (4612)	C om. (4576)
DK : بوتيه : (4613)	DK : بوقية : (4577)
DK : وتخمره : (4614)	DK : ويرفع : (4578)
CB and DK : تكمر : (4615)	DK add. : فاذا على : (4579)
DK : بمرارته : (4616)	DK : ثم يضيغ : (4580)
DK : يترك : (4617)	DK : الزيت : (4581)
DK om. (4618)	DK : حقيقا : (4582)
DK om. (4619)	DK : خليج (٢) : C ؛ خليج : (4583)
DK : حله ؛ CB : خلفه : (4620)	DK : قترب : (4584)
DK : اخف : (4621)	DK om. (4585)
DK add. : قواما ؛ DK : جيذا : (4622)	DK : ناعم : (4586)
DK om. (4623)	DK om. CB : المطيب : (4587)
DK : مليح : (4624)	DK : وسائر : (4588)
DK : الهليس : (4625)	DK om. (4589)
DK add. : دقا : (4626)	C and DK : الاقاوى : (4590)
C om. (4627) - (4627)	DK : اراده : (4591)
DK add. : نواه : (4628)	DK add. : وايضا : (4592)
DK om. (4629)	DK : زمان : (4593)
DK om. (4630)	CB om. (4594)
DK : قلب لوز : (4631)	DK : مريى : (4595)

DK om. (4669)	مقشور : DK (4632)
C and K : السيرج (4670)	DK om. (4633)
CB and DK : المناخر (4671)	سيرج : DK (4634)
CB and DK om. (4672)	يزل : DK (4635)
CB and DK om. (4673)	أو بفرك : DK (4636)
ويدر : DK (4674)	جيدا : DK add. (4637)
CB om. (4675)	كيفا : DK (4638)
نوايه : DK (4676)	ويضمد : DK (4639)
ويوقد : DK (4677)	DK om. (4640)
نار : DK (4678)	بالسكر : DK (4641)
انعقد : CB and DK (4679)	CB om. (4642)
يضاف : DK (4680)	DK om. (4643)
ويستعمل : DK add. (4681)	ويغلي : DK add. (4644)
الجوارشان : DK (4682)	شعر : DK add. (4645)
صفة السكنجين : DK (4683)	يوقد : DK (4646)
السفرجل : DK (4684)	النار : DK add. (4647)
وصنعته : DK (4685)	عمل : DK (4648)
يوزدن (#) : C ؛ يوزدن : CB ؛ وزن : DK (4686)	المحمص : DK (4649)
الحا (#) : C ؛ النحل : DK (4687)	المهروس : DK (4650)
فيعقد : DK (4688)	والكافور : DK (4651)
جيد : DK (4689)	صفة الحلاوة : DK (4652)
بالقرة : DK (4690)	ونخذ : C (4653)
لك : DK (4691)	محمص : DK (4654)
متى : DK (4692)	لطيف : DK (4655)
يؤخذ : DK (4693)	عسل : DK (4656)
ان : DK add. (4694)	سيرج : C and DK (4657)
يعطن (#) : C (4695)	يغلو : DK (4658)
ماء : C (4696)	السيرج : C and DK (4659)
بصنعه : DK (4697)	سليه (#) : C ؛ ثم : DK add. (4660)
بالعسل : DK (4698)	ياخذ : C and CB (4661)
ليكون : DK (4699)	DK om. (4662)
او تلطيف : DK (4700)	اخترت : C (4663)
يصنعه : CB and DK (4701)	اضافها : DK (4664)
بقليل من : DK (4702)	يغلو : DK (4665)
ليكون : DK (4703)	C om. (4666)
DK om. (4704)	على : DK add. (4667)
	ينشف : DK (4668)

صنعتة : DK. صفيه (#) : C (4742)	واحسن : DK (4705)
ووز : DK (4743)	DK om. (4706)
C without diacritical points (4744)	CB om. (4707)
اجزا : DK (4745)	العقل (#) : C (4708)
CB om. (4746)	البقل : C (4709)
DK om. : (4747) - (4747)	DK om. (4710)
والعلق : DK (4748)	للا مزاج : DK (4711)
والجر : DK (4749)	ويقي : DK (4712)
ويعلق : DK (4750)	ويضاف : DK (4713)
ويقي : DK (4751)	ثلث : DK (4714)
C om. (4752)	نضيف : DK (4715)
CB om. (4753)	الرخام : DK (4716)
سفرجل : C and DK (4754)	دهنه : DK ؛ ويرفع : DK add. (4717)
ويصلق : DK (4755)	CB om. (4718)
ويحفظ : DK (4756)	شبه (#) : C (4719)
واغل : DK (4757)	شفيه : C ؛ تنقيته : DK (4720)
واخذ : DK add. (4758)	اقراص : DK (4721)
قوام : DK (4759)	الاخران : DK (4722)
صلق : DK (4760)	رفع : CB (4723)
اخذت : DK (4761)	CB om. (4724)
قوام : DK (4762)	المية : C ؛ اليه : DK (4725)
عن : DK (4763)	DK om. (4726)
DK om. (4764)	فيقشر : DK add. (4727)
نتتين : C ؛ نتين : DK (4765)	DK om. (4728)
بمسك : DK add. (4766)	من : DK add. (4729)
CB om. (4767)	هون : DK (4730)
بهضم : DK (4768)	ويترك : DK (4731)
رغوتها : DK (4769)	DK om. (4732)
ويضرب : DK (4770)	قدر : DK (4733)
زنجيل : DK (4771)	عشق (#) : C (4734)
قرنفل : DK (4772)	رباني : DK (4735)
وثلاثة : C (4773)	يقع : DK (4736)
بسباه : DK (4774)	DK om. (4737) - (4737)
وجوزات : DK (4775)	ويزع : DK (4738)
ونصف مثقال زعفران : dda 07. (4776)	DK om. (4739)
ونصف زعفران مثقال : C add. (4777)	الطليخ : DK (4740)
يجود : C (4777)	ماهذه : C and DK (4741)

DK : غطه : (4814)	
C : وتصروبه (#) : (4815)	
C : كساب : (4816)	
C : الطين (#) : (4817)	
DK : رطلين ؛ الطبق : ylbabor (4817)	
C : له كشاب : (4818)	
CB and DK om. : (4819)	
DK : شراب : (4820)	
DK : سفرجل : (4821)	
DK : لنسخة : (4822)	
C repeats : يحل : (4823)	
DK : ماء ما : (4824)	
DK : مز : (4825)	
DK add. : به : (4826)	
DK add. : فيه : (4827)	
DK : ويرمى : (4828)	
C : التريه (#) : (4829)	
CB om. : (4830)	
(4831) - (4831) السفرجل القصبي يشقق ويشال	
ما فيه من اللب ويجعل السكر في الماء	
ويعقد جلاباً : DK ويرمى فيه السفرجل	
C : فيعد : (4832)	
DK : ويستفخ : (4833)	
C : ويحش : (4834)	
DK : تنفخ : (4835)	
DK : شيء : (4836)	
DK : فزد : (4837)	
DK : من : (4838)	
C : بردي (#) : (4839)	
DK : يترى : (4840)	
C : نجمعه : (4841)	
C : حاذقا : (4842)	
DK : رفعت : (4843)	
DK : واحدت (#) : C ؛ واحد : (4844)	
DK : تضاف : (4845)	
DK : مروما : (4846)	
DK : بالغ : (4847)	

DK om. : (4778)	
CB and DK : عقيب : (4779)	
DK : اندليه : (4780)	
C om. : (4781)	
DK : حلبا : (4782)	
DK : ومثله : (4783)	
C add. : DK ؛ مثله : (4784)	
DK om. : (4785) - (4785)	
C without diacritical points : (4786)	
C : سل (#) : (4787)	
DK : جوزت : (4788)	
C : مثل : (4789)	
DK om. : (4790)	
DK : ثمانين : (4791)	
DK : درهم : (4792)	
C and CB om. : (4793)	
CB om. : (4794)	
DK : شوانيز ؛ C ؛ شواين : (4795)	
DK : بالسيرج ؛ C and DK ؛ الطري : (4796)	
add	
DK om. : (4797)	
DK : والعسل : (4798)	
DK om. : (4799)	
DK : ويقطع : (4800)	
DK : ويترك : (4801)	
DK : قوامه : (4802)	
DK om. : (4803)	
DK om. : (4804)	
DK om. : (4805)	
DK om. : (4806)	
CB om. : (4807)	
DK om. : (4808)	
DK om. : (4809)	
DK om. : (4810)	
DK om. : (4811)	
DK : قوامه : (4812)	
DK : السمن (#) ؛ C ؛ السنحو : (4813)	

DK (4884) بضرور : C ؛ ورد بلدي : DK	DK om. (4848)
DK om. (4885)	DK add. : فيه (4849)
DK (4886) كالذي : DK	DK om. (4850)
DK add. (4887) ويعمل ويشال : DK	شعيره : DK (4851)
CB om. (4888) شراب : DK and .CB om	مز : DK (4852)
DK (4889) يوخذ : DK	المنعاد : C (4853)
DK om. (4890)	يوخذ : DK (4854)
CB (4891) رمانين : DK	قوام : DK (4855)
DK om. (4892)	وتضيف : DK (4856)
DK (4893) ويوخذ : DK	DK om. (4857)
DK (4894) قوام : DK	الحماض : DK (4858)
DK om. (4895)	سنفر : DK (4859)
CB om. (4896)	اخلط : DK (4860)
DK (4897) المتقع : DK	الانانم : C (4861)
DK (4898) اربعة : DK	مسكته : DK (4862)
DK (4899) ترمها : DK	بيعت (#) : C ؛ بيت : DK (4863)
DK om. (4900) - (4900)	ويس : C ؛ يث : DK (4864)
CB om. (4901)	جوايه : C ؛ حرايه : DK (4865)
DK om. (4902) - (4902)	DK om. (4866)
DK (4903) يدق : DK	المتقى حتى (#) : C ؛ السفرجل :
DK (4904) القوام : DK	DK add. : عمل فيه : DK
CB om. (4905)	DK add. : كذلك (4868)
DK add. (4906) الجلاب : DK	CB om. (4869)
DK add. (4907) من : DK	ويضاف : DK (4870)
DK add. (4908) الدقيق : DK	المزارة : DK (4871)
DK (4909) يوخذ : DK	CB om. (4872)
DK (4910) القوام : DK	والهون : DK (4873)
DK om. (4911)	ويشال : DK add. (4874)
DK (4912) باكر : DK	CB om. (4875)
DK (4913) قوام : DK	جلابي : C (4876)
CB om. (4914)	يوخذ : DK (4877)
DK (4915) وتجعل : DK	المران (#) : C ؛ المزارة : DK (4878)
DK (4916) حار : DK	البندوري : DK (4879)
DK (4917) فم البرنية : DK	يضاف : DK (4880)
DK (4918) ويشال : DK	الكرمين : DK (4881)
C (4919) نزله : C	الرازياح (#) : C (4882)
DK (4920) دفوع : DK	كشوت : C (4883)

DK om. (4958)	DK : القوام (4921)
CB om. (4959)	CB om .DK add. : شراب (4922)
DK : ويفوح (4960)	DK : شقاق (4923)
CB : التحار (4961)	DK : سفرجل (4924)
DK : الامزجة (4962)	DK : وسفرجل (4925)
DK : وصنعتة (4963)	CB add. : نقي (4926)
DK : ياخذ (4964)	DK : اخذت (4927)
C : (*) : المربي (4965)	CB om. (4928)
C om. (4966)	DK : غيره (4929)
DK : التور (4967)	DK : عقد حتى (4930)
DK om. : (4968) - (4968)	DK : قوام الجلاب (4931)
CB add. : له (4969)	DK : الغليظ (4932)
C : ولحسن (4970)	CB om. (4933)
DK add. : الماء (4971)	DK : منه (4934)
DK om. (4972)	DK om. (4935)
DK : غسيلة (4973)	DK : طيب (4936)
DK : الاتاوي : C ، الاتاويه : DK ، (4974)	DK : اوقيتان (4937)
CB : الاتاوى (4975)	DK om. (4938)
DK : وهو (4975)	CB and DK : اعني (4939)
DK : قرقة (4976)	CB and DK : يحرك (4940)
DK : مانخواه : C ، مانحوها : DK (4977)	CB and DK : اعني (4941)
DK : وقرنفل (4978)	DK : بقصف : CB ، لقضو : DK (4942)
DK : اوينسون (4979)	C om. (4943)
DK : ثم يدق (4980)	C om. (4944)
C : شوانيز (4981)	CB om. (4945)
DK : الاترنج (4982)	DK : طيب (4946)
DK : ويعيده (*) : C ، وتعينها : DK (4983)	DK : ويحيد (4947)
C om. (4984)	DK : ويرد (4948)
DK add. : يستعمل عند الحاجة : DK (4985)	DK : وصفته (4949)
CB om. (4986)	CB : صفار (4950)
DK : المسك (4987)	C and CB : بالمسكة (4951)
DK : ويقوي (4988)	DK : وعند انتهائه (4952)
DK : الدهن (4989)	DK : الاتاوي : C ، الاتاوية : DK (4953)
DK : المالخوليا (4990)	CB om. (4954)
DK : يوخذ (4991)	DK add. : صيني (4955)
DK om. (4992)	DK : يضيفه (4956)
CB om. (4993)	DK : وينزل (4957)

- (4994) تقشيرهما : CB ؛ قشورهما : DK
 (4995) وتنظيفهما : CB ؛ وتنظيفهما : DK
 (4996) عليها : DK
 (4997) في : C repeats
 (4998) يعمهما : C ؛ يغمرها : DK
 (4999) التور : DK
 (5000) سلاب (#) : C ؛ سداب : CB
 (5001) المياه : DK
 (5002) اناى (#) : C
 (5003) ويدق : CB and DK
 (5004) يتحدو : DK
 (5005) C om.
 (5006) قوام : DK add.
 (5007) DK om.
 (5008) الاقاوى : C ؛ الاقاوى : CB ؛ الاقاويه : DK
 (5009) الزعفران : C
 (5010) CB om.
 (5011) العلية : CB
 (5012) بهما : DK
 (5013) وصنعته : DK
 (5014) تاخذ : DK
 (5015) فيقتل (#) : C
 (5016) وتنخب : DK
 (5017) DK om.
 (5018) ويترك : DK
 (5019) يغمر : C
 (5020) ويطع (#) : C
 (5021) مرتين : DK add.
 (5022) نحل : CB add.
 (5023) الاقاوى : C and DK ؛ الاقاوى : CB
 (5024) وقرنفل : DK
 (5025) وستعل (#) : C
 (5026) وعودد (#) : C
 (5027) فانه جيد مليح : DK add.
 (5028) صفة جوارش : DK illegible.
 (5029) الجوارشات : DK
- (5030) الله : CB ؛ الله : DK
 (5031) وينفع : DK
 (5032) البخر : CB and DK
 (5033) البحوحة : DK
 (5034) العينان : C ؛ الفتيان : DK
 (5035) تردم (#) : C
 (5036) ويعمرار وينفع من : C
 (5037) ويحسن الاخلاق : DK add.
 (5038) نضافة : DK
 (5039) بالكبر (#) : C
 (5040) اكمار (#) : C
 (5041) انتهى as a transcription of : C add.
 CB's contraction of
 (5042) DK om.
 (5043) كل : DK add.
 (5044) C om.
 (5045) في : DK add.
 (5046) ويودع القرن : DK
 (5047) يخبز : DK
 (5048) وتصب : C ؛ ويصير : DK
 (5049) يتحد : DK
 (5050) الباطن : DK
 (5051) الظاهر : DK
 (5052) ويعرك : DK
 (5053) يحله : DK
 (5054) DK om.
 (5055) وسكر : DK add.
 (5056) يتكسر : DK
 (5057) فيها : C
 (5058) ذلك : DK
 (5059) المعد : DK
 (5060) يحرك : DK
 (5061) قدره : DK add.
 (5062) الجوارشات : DK
 (5063) سارج : DK
 (5064) ويانسون : DK
 (5065) ومانحواه : DK

DK om. (5102)	DK add. : اليه (5066)
DK om. (5103)	DK : صفة جوارش (5067)
لا يبقى فيه شيء من : DK (5104)	DK om. (5068)
المرارة : DK (5105)	ز : C (5069)
يعلوم : C (5106)	ورد : C ؛ ارزار : DK (5070)
DK om. (5107)	DK om. (5071) - (5071)
عصر : DK (5108)	من كل واحد مثقال اسارون وصندل (5072)
جيد : DK (5109)	مقاصيري : CB and DK add. (5073)
من : DK add. (5110)	ناعم : DK (5074)
منبر (#) : C (5111)	ويرفع : DK add. (5075)
العلل : DK (5112)	صفة جوارش : DK (5076)
قوامه : C (5113)	المعنبر : DK (5077)
قوام : DK (5114)	لتسخين : C (5078)
جيد : DK (5115)	يؤخذ : DK (5079)
الاقاوى : C ؛ الاقاوى : CB ؛ اقاوى : DK (5116)	جوز : CB and DK (5080)
C and CB om. DK add. marg (5117)	بوا : CB and DK (5081)
حاجة : C (5118)	C om. (5082)
صحاح : DK ؛ فيؤخذ النارج : DK (5119)	ومسك : DK (5083)
add (5120)	مثل : DK om. C. (5084)
DK om. (5121)	وكل : C and CB (5085)
DK om. (5122)	الجوارشات : DK (5086)
فيها : DK (5123)	CB om. (5087)
DK om. (5124)	من البطن : DK add. (5088)
تحلوا : C and DK (5125)	ويحل : CB (5089)
المالغ : DK (5126)	الكانين : C (5090)
DK om. (5127)	وينعنع : DK (5091)
الاول : DK (5128)	CB om. (5092)
يبين : DK (5129)	الجشى : C and DK (5093)
DK om. (5130)	محفف : C and CB (5094)
DK om. (5130) - (5131)	من هم : DK (5095)
اقاويه : C ؛ اقاويه : CB ؛ اقاويه : DK (5132)	ثلثون : DK (5096)
النارنج : DK (5133)	درهم : DK (5097)
الاقاوي : DK (5134)	DK om. (5098)
ويدير : DK (5135)	DK om. (5099)
وتأخذ : DK (5136)	صبيغة : CB om. DK (5100)
الخل : C ؛ ويرفع : DK (5136)	يوم : DK add. (5101)
add.	DK om. (5101)

- (5174) يريب : C ؛ يدوب : DK
 (5175) CB and DK om.
 (5176) DK add. : من
 (5177) DK : الاجفان
 (5178) CB om.
 (5179) DK : ياخذ
 (5180) C and DK : الاقاوى .C : الاقاوى ؛ CB
 (5181) DK om.
 (5182) DK om.
 (5183) DK om.
 (5184) DK : عشرون
 (5185) C and DK : الاقاوى ؛ CB ؛
 (5186) DK add. : وعشرة دراهم كمون
 (5187) C : (#) : ينقصر
 (5188) DK add. : قليل ثم
 (5189) DK : يتزل
 (5190) DK : يضاف
 (5191) C and DK : الاقاوى ؛ CB ؛
 (5192) DK add. : ويخفف جفو جيد
 (5193) DK : تخلص في
 (5194) DK : الوعا
 (5195) CB om.
 (5196) C : الخردل
 (5197) DK : تقشر
 (5198) CB and DK : وتحط
 (5199) DK : فجارة
 (5200) DK : تبقى
 (5201) DK add. : وبعد التصفية
 (5202) DK add. : هرس
 (5203) DK : جيد
 (5204) DK om.
 (5205) DK : عصر
 (5206) DK : جيد
 (5207) DK : ويشال
 (5207) DK : يدخل
 (5207) القوام : DK ؛ ويرمى فيه الشقاقل ولا
 (5207) DK add. : تزال تحركه إلى أن يأخذ قوام
- (5137) ويقتشر : DK
 (5138) نص : (#) : C
 (5139) ومسكا : DK
 (5140) الخل : C and DK
 (5141) CB om.
 (5142) DK : المهزول (#) : C ؛ المهزول : DK
 (5143) نص : (#) : C
 (5144) CB : يحقق
 (5145) عشرة : DK
 (5146) اثنان : DK
 (5147) DK om.
 (5148) من زنجبيل : DK add.
 (5149) ويقتصر : DK
 (5150) بالسرج : C and DK
 (5151) الناطق : DK
 (5152) سمار : DK
 (5153) ويحط : CB and DK
 (5154) اراده : CB and DK
 (5155) القطف : C ؛ القصب : DK
 (5156) C and DK : الاقاوي ؛ C : الاقاوى ؛ CB
 (5157) ثبت : DK
 (5158) بالسرج : C and DK
 (5159) CB om.
 (5160) المقصوص (#) : C
 (5161) DK : يفتر (#) : C ؛ يقصر : DK
 (5162) DK add. : اربعة
 (5163) DK : رفيع
 (5164) ويخرطه : DK
 (5165) DK : قنيه (#) : C ؛ قنانية : DK
 (5166) C : وينقل
 (5167) C and DK om.
 (5168) ومن : C
 (5169) C and DK om.
 (5170) DK : يقدد
 (5171) DK om.
 (5172) يبقى : DK
 (5173) على ما : DK

قوام : DK (5244)	على : DK (5208)
جيد : DK (5245)	عندك : DK (5209)
وترك : DK (5246)	واحد : DK (5210)
الاقاوي : C and DK ؛ الاقاوي : CB (5247)	مع : CB (5211)
CB om. (5248)	CB om. (5212)
ياخذ : DK (5249)	ويحتك : DK (5213)
البارد : C (5250)	DK om. (5214)
قوام : DK ؛ ويكون لكل من ورق عشرة (5251)	عصر : DK (5215)
مصحونه : DK add. (5252)	جيد : DK (5216)
DK om. (5252)	C om. (5217)
عقد : DK (5253)	على النار شيء يسير : DK (5218)
جيد : DK ؛ ويشال وقصر : DK add. (5254)	ويأخذ : DK (5219)
بماء ورد : DK add. (5255)	شيء يسير : DK (5220)
Dk om from here until the end of (5256)	وتضيف : DK (5221)
the recipe.	قوام : DK (5222)
وزنه : C (5257)	وتركه : DK (5223)
CB om. (5258)	الاقاوي : C and DK ؛ الاقاوي : CB (5224)
C om. (5259)	CB om. (5225)
يقلع : DK (5260)	ويحط : DK (5226)
وسوسه : DK add. (5261)	قوام : DK (5227)
DK om. (5262)	DK om. (5228)
DK om. (5263)	مفروك : DK (5229)
DK om. (5264)	قوام : DK (5230)
التي : DK add. (5265)	DK om. (5231)
للممكنه (#) : C (5266)	DK om. (5232)
عن : DK (5267)	الاقاوي : C and DK ؛ الاقاوي : CB ؛ (5233)
CB and DK om. (5268)	ويشال : DK add. (5234)
بالماء : DK om CB. (5269)	CB om. (5234)
ويصلقه : DK (5270)	ويصلق : DK (5235)
البلبل : DK (5271)	ويهرس : DK (5236)
DK om. (5272)	DK om. (5237)
DK om. (5273)	عصر : DK (5238)
يخلط : DK (5274)	جيد : DK (5239)
الهون : DK (5275)	ياخذ : CB and DK. (5240)
القمح : DK add. (5276)	DK om. (5241)
يتزع : DK (5277)	المعصور : DK (5242)
بما : C (5278)	ياخذ : CB om. DK. (5243)

- (5314) DK om. C. : او لبلة :
 (5315) - (5315) DK om.
 (5316) CB om.
 (5317) DK add. : يوما :
 (5318) DK : عيشه :
 (5319) DK : وبلت :
 (5320) CB om.
 (5321) مدحور (#) : C ؛ مدحور : DK
 (5322) ينقل : CB and DK
 (5323) كره (#) : C ؛ كبير : DK
 (5324) DK : فيه :
 (5325) DK : جدا :
 (5326) DK : وريغ :
 (5327) DK : حتى :
 (5328) DK om.
 (5329) يمثل : C ؛ الى شفتها : DK add.
 (5330) ويكم : C ؛ الى غاية : DK add.
 (5331) DK om.
 (5332) DK : ننع :
 (5333) DK : ليمونة :
 (5334) DK : وارمي :
 (5335) DK : سذاب :
 (5336) مقطوع : DK ؛ وقشر ليمون : DK add.
 (5337) DK om.
 (5338) DK om.
 (5339) DK : يلت :
 (5340) DK : ليلا :
 (5341) DK : بدبس :
 (5342) DK : وستعمل :
 (5343) DK om.
 (5344) DK : بارد :
 (5345) DK : يعتد :
 (5346) فتجد : C
 (5347) CB om.
 (5348) DK add. : يوخذ :
 (5349) CB add. : مصري :
 (5350) DK : بالمعري :
- (5279) DK om.
 (5280) ويوقد : DK
 (5281) جيد : DK
 (5282) الاتاوى : DK and C ؛ الاتاوى : CB
 (5283) وهو : DK
 (5284) - (5284) : وصلى الله على سيدنا محمد
 النبي الامي وعلى آله وصحبه وسلم
 تسليما : DK
 (5285) وغيره : DK add.
 (5286) ابيض : DK add.
 (5287) عمر (#) : DK om C.
 (5288) القصب : C
 (5289) ويتفتح : C ؛ ويدفتح : DK
 (5290) ويدرن : DK
 (5291) البعل (#) : C
 (5292) DK om.
 (5293) وتصى : DK
 (5294) ثايره : CB ؛ تايرة : DK
 (5295) لهيب : C
 (5296) الحولاى : DK
 (5297) المقلي : DK
 (5298) DK om.
 (5299) بالمحورين : DK
 (5300) المحمومين : DK
 (5301) CB om.
 (5302) حامض : C
 (5303) DK om.
 (5304) DK om.
 (5305) يحل : DK
 (5306) رطل سكر : DK
 (5307) خمسة أواق : DK
 (5308) ثلاثة : DK
 (5309) جر (#) : C ؛ خبزا : DK
 (5310) اكره : C
 (5311) ونفحة : C
 (5312) كران (#) : C
 (5313) DK om.

- (5388) على : C and CB
 (5389) DK om.
 (5390) DK om.
 (5391) فينفع : CB
 (5392) لسخادي (#) : C
 (5393) يعطي : DK
 (5394) وقوما : DK
 (5395) فيجب : DK
 (5396) ماز : DK
 (5397) مضار : DK
 (5398) نذكرها : CB ؛ يذكرها : DK
 (5399) CB om.
 (5400) عصف : CB
 (5401) وزنجيل : C and DK
 (5402) جميع : DK add.
 (5403) الدقيق : DK add.
 (5404) عشرة : DK ؛ منخولين : C add.
 (5405) صورة : C
 (5406) C om.
 (5407) على ذلك : DK
 (5408) ما : CB and DK add.
 (5409) المسك : DK
 (5410) والماء ورد : DK
 (5411) DK om.
 (5412) تحم (#) : C
 (5413) لوز : C
 (5414) DK om.
 (5415) DK om.
 (5416) فانه : DK
 (5417) CB om.
 (5418) وثلاث اواق فلفل : DK add.
 (5419) او اكثر : DK add.
 (5420) ثلاثة : DK
 (5421) وزنجيل : C and DK
 (5422) جميع : DK add.
 (5423) الدقيق : DK add.
 (5424) ثم تدق : DK
- (5351) رطل سفرجل مز : DK
 (5352) DK om.
 (5353) بالمياه : CB and DK
 (5354) وبطرح : DK
 (5355) سنبل : DK
 (5356) وسير زعفران : DK
 (5357) CB om.
 (5358) خاص : DK add.
 (5359) CB and DK om.
 (5360) ثلاثة : DK
 (5361) CB and DK om.
 (5362) ودارصيني : DK add.
 (5363) سفرجل : DK
 (5364) جميع : DK add.
 (5365) ووصف : C
 (5366) الدقيق : DK add.
 (5367) يحل : DK
 (5368) ويخل : C ؛ ويعلمهم : DK
 (5369) C om.
 (5370) جرة : C om. DK.
 (5371) مكانا : C
 (5372) خاليا : C
 (5373) ونستعمل : C
 (5374) C om.
 (5375) الكيران (#) : C
 (5376) تنزل : DK
 (5377) ويترك يسيرا : DK add.
 (5378) CB om.
 (5379) اخر : CB
 (5380) شيء : DK
 (5381) نضيف : DK add.
 (5382) DK om.
 (5383) المز : DK
 (5384) لمن احب : CB add.
 (5385) في الصلا (#) : C
 (5386) بو : CB om. DK.
 (5387) زعطر : DK

DK om. (5457)	وتنخله دقا ناعما : DK add. (5425)
DK : بكرة (5458)	ويجعل : DK (5426)
DK add. : ومن الليل الى (5459)	DK om. (5427)
DK om. (5460)	DK om. (5428)
CB and DK : ينجي : (5461)	مربوطة ويجعل معه أطراف الطيب : DK (5429)
C : مناري (5462)	add. : متخولين ثم يجعل معهم مقدار عشر
DK add. : تحريكا (5463)	فصوص كملك وتصحن الجميع فس
DK add. : ويصفي (5464)	الصلاية ويجعلهم في خرقة
DK om. (5465)	DK add. : على (5430)
DK : رايقته (5466)	DK : ذلك (5431)
DK : دقيق (5467)	DK om. (5432)
DK : المختص (5468)	المذوب : CB and DK (5433)
DK : حسب ما (5469)	ويحمهم : C ؛ وتختم : DK ؛ كل كوز (5434)
DK : اعد (5470)	DK add. : بما تبقى من :
DK : لهذه (5471)	DK : ماء (5435)
C : وما (5472)	والمسك والمذوب : DK (5436)
C : يخير (5473)	DK : ساعة (5437)
C : يرد (5474)	DK : بلا (5438)
DK : ويترك (5475)	DK : ملي (5439)
DK : بقسمات (5476)	CB and DK om. (5440)
DK : مدقوق (5477)	CB om. (5441)
C : (#) : قطع (5478)	DK : طيب (5442)
DK : صلت (5479)	DK om. (5443)
DK add. : دقيق ؛ ويستعمل : DK (5480)	DK : رمانات (5444)
CB om. (5481)	DK : مزات (5445)
DK : تقطع (5482)	DK : حامضات (5446)
ويجعل النعناع وأطراف الطيب (5483)	(5447) - (5447) : ينقان ويصران حبها حتى يخرج
المذكورين : DK (5484)	ماؤهم ويصفوا ويصبروا في قنانية : DK
DK : الدمشقي (5484)	DK om. (5448)
DK : ويعمل (5485)	DK : باقية (5449)
DK : ويجعل (5486)	طرحون (#) : C (5450)
CB : عليها (5487)	DK add. : واحدة (5451)
DK om. (5488)	DK : ويطرح (5452)
DK om. (5489)	DK om. (5453)
DK : قنانية (5490)	DK : شيء (5454)
DK add. : ويعمل عليه : DK (5491)	DK : قليلا (5455)
CB om. (5492)	DK : نضيفة (5456)

DK (5528) عجيتين :	DK add. (5493) ينقى ويغسل :
DK add. (5529) ويقطع :	DK (5494) يوم :
DK om. (5530)	DK add. (5495) ويشال :
DK (5531) وفمه :	DK (5496) يوم :
DK (5532) ويوضع :	DK om. (5497)
DK add. (5533) يصير ضاري :	DK (5498) يلبت :
DK (5534) صفة :	DK om. (5499)
DK (5535) ويحط في الكيزان ويستعمل :	DK (5500) ويلقى :
DK (5536) بمنى :	(5501) لورين (#) : C
DK (5537) حراري :	DK (5502) ويتركه :
DK (5538) ينهري :	C add. (5503) المسك :
DK add. (5539) دقيق ثم :	DK (5504) عودين :
DK (5540) يضاف :	DK (5505) صحاح :
DK om. (5541)	DK (5506) ثلثة :
DK (5542) يحلوا :	DK om. (5507)
DK (5543) حامض :	DK add. (5508) ويستعمل :
DK (5544) بالمعري :	DK om. (5509) - (5509)
DK add. (5545) اي :	C without diacritical ؛ DK (5510) وتبيل :
DK om. (5546)	points
DK om. (5547)	DK add. (5511) فاقلة :
C om. (5548)	DK (5512) ثلاث :
C om. (5549)	DK (5513) جزئين ؛ C ؛ جزمتين :
DK om. (5550)	DK (5514) كذلك :
DK (5551) وجوزة :	DK om. (5515)
DK add. (5552) وزعفران ؛ C ؛ شيء يسير :	DK (5516) جميعها :
DK om. (5553)	DK (5517) وتتقطر :
DK (5554) وثلاث أواق :	CB om. from here until the end (5518)
DK (5555) وثلاث دراهم :	of recipe 409 .
DK (5556) ثلاث دراهم :	DK (5519) وقية :
C and DK (5557) وزنجبيل :	DK (5520) عشرة :
DK add. (5558) جميع :	DK om. (5521)
DK add. (5559) الدقيق :	DK (5522) وقية :
DK om. (5560) - (5560)	C (5523) وتسدب :
DK (5561) يداب :	DK (5524) راووقه :
DK add. (5562) في صلاة :	DK (5525) مرث :
DK add here what is missing in. (5563)	C and DK (5526) تضربة :
5560 - 5560	DK (5527) خميرة :

CB and DK : يتقبل (5601)	DK : ذلك (5564)
DK om. CB. : يتقبل (5602)	DK : الصرة (5565)
DK add. : ثم (5603)	DK : الخاصة (5566)
DK : تأخذ (5604)	DK : الماء ورد (5567)
CB and DK : يشتق (5605)	DK : والمسك (5568)
DK : المدقوق (5606)	CB begins again here (5569)
DK om. (5607)	DK : تمتلي* (5570)
DK : قوي (5608)	DK add. : تجعل (5571)
DK : يوم (5609)	DK om. (5572) - (5572)
DK : ويترك (5610)	DK om. (5573)
DK : التفل (5611)	C : بيت (5574)
DK : تنزل (5612)	DK - (5575) في الماء ليلة : DK (5575)
DK : اقاوي ؛ C ؛ افاوي ؛ CB ؛ اقاوية : DK (5613)	DK : فقد (5576)
DK om. (5614)	DK om. (5577)
DK : ورق السنبل : DK (5615)	DK om. (5578)
C : وتدعه (5616)	DK om. (5579)
C om. (5617)	CB and DK : حار (5580)
DK : شئت (5618)	DK om. (5581)
CB om. (5619)	DK om. (5582)
CB and DK : مائه (5620)	C om. (5583)
CB and DK om. (5621)	DK add. : ثم (5584)
DK : او ماء : DK (5622)	DK : يحرك (5585)
DK : ليمونة (5623)	DK om. (5586)
DK : واحدة : DK (5624)	C : نقيه (5587)
DK : سكرا : DK (5625)	DK : بارد (5588)
DK om. (5626)	DK : النارنج (5589)
CB and DK : وتوعيه (5627)	DK : والترنج (5590)
C : ويرمى (5628)	DK : الشراب (5591)
CB om. (5629)	CB om. (5592)
DK : اخرى : DK (5630)	CB om. (5593)
DK add. : ثم يمرس في الماء : DK (5631)	DK : متفيا (5594)
DK : بعد أن يروق ويتقع فيه حب رمان أو ماء (5632)	DK : يغمر (5595)
DK add. : ليمون الى املاه العصر : DK (5633)	DK add. : ثم (5596)
DK om. (5633)	DK : يصفى (5597)
DK : بالعداء : DK (5634)	DK : ويغمره (5598)
CB om. (5635)	DK : وينقله (5599)
DK : كوزين : DK (5636)	DK : يوم (5600)

DK add. : شعر : (5675)	C : جلو (#) : (5637)
DK : وتصير : (5676)	DK عليها : (5638)
DK : وتصيره : (5677)	C : وبوز (#) : (5639)
DK add. : يوخذ : (5678)	DK add. : ويشرب : (5640)
DK marg. : يوضع : (5679)	CB om. : (5641)
C : ليله : (5680)	C : درهم : (5642)
DK : عليه : (5681)	C : ويدقا : (5643)
DK marg. : فعله : (5682)	DK : يكون غا : CB. يكون قليل : (5644)
DK : ثلاثة : (5683)	CB om. : (5645)
DK : ويوضعا : (5684)	DK om. : (5646)
DK : بحسبه : (5685)	DK add. : ويستعمل : (5647)
DK : ويترك : (5686)	C and CB : جيد : (5648)
DK : ثلاثة : (5687)	DK om. : (5649) - (5649)
DK : وزيد : (5688)	C : حررة (#) : (5650)
DK om. : (5689)	CB : ويسير : (5651)
DK : ويترك : (5690)	CB om. : (5652)
DK add. : ويروق : (5691)	CB om. : (5653)
DK : مقدار : (5692)	DK : يحري : C ؛ حار : (5654)
DK om. : (5693)	CB om. : (5655)
DK : ويفرك : (5694)	C : ملهم (#) : (5656)
CB and DK om. : (5695)	DK : وعشرون : (5657)
DK add. : اخضر مقدار ليمونتين : (5696)	DK : درهما : (5658)
DK : مع : (5697)	DK om. : (5659) - (5659)
DK : يوخذ : (5698)	DK om. : (5660) - (5660)
C : وتنب (#) : (5699)	DK : هادئة : (5661)
DK : ويرد : (5700)	DK : لينة : (5662)
DK : الماء : (5701)	CB and DK : المقطر : (5663)
DK : الغدا : (5702)	DK : خمر : (5664)
DK : من : (5703)	CB : يسيل : (5665)
DK : السكر فيه : (5704)	DK : لذيدة : (5666)
DK : مقدار : (5705)	DK : شعير : (5667)
CB om. : (5706)	DK : تاخذ : (5668)
DK : ثلث : (5707)	DK om. : (5669)
DK : درهم : (5708)	DK : دقيقا : (5670)
DK om. : (5709) - (5709)	DK : مرخل : C ؛ ماجور : (5671)
DK : ثلثه : (5710)	DK om. : (5672)
DK : ثلاث : (5711)	C and CB add. : والسذاب : (5673)
	DK : ويسكن : (5674)

- لها قوام : DK (5748)
 يغلى : DK (5749)
 ويلق (#) : C ، ورق : DK (5750)
 DK om. (5751)
 عمل : DK add. CB om. (5752)
 طيبة : DK add. (5753)
 والحر الشديد : DK add. (5754)
 DK om. (5755)
 يكسروا : DK (5756)
 يترك : DK (5757)
 وتصفيه : DK (5758)
 في : DK (5759)
 قدرة : DK (5760)
 ويهرس : DK (5761)
 القدرة : DK (5762)
 يعمل : DK (5763)
 تفضيه : DK marg. (5764)
 كبيرة : DK (5765)
 نصف : DK (5766)
 تلج : C and DK (5767)
 اقوى : DK (5768)
 واجود : DK (5769)
 بدريته : DK (5770)
 اقاما : DK (5771)
 المزز : DK (5772)
 CB om. (5773)
 مذاح : DK (5774)
 تطلجه : DK (5775)
 لينة : DK add. (5776)
 طيخه : DK ؛ ثم تحركه بالضرب إلى
 أن يبرد . ثم تلقى عليه العسل وتحركه :
 DK add. وزيده ماء قليل وأنت
 تحركه وتدوقه إلى أن ترضيك حلوته
 واقوامه : DK (5778)
 DK om. (5779)
 ثانية : DK (5780)
 لخصله : DK (5781)
- حزمتين : DK (5712)
 جميعا : DK add. (5713)
 وينقطر : DK add. (5714)
 CB om. (5715)
 رطل : DK (5716)
 DK om. (5717) - (5717)
 وجرزه : CB (5718)
 DK om. (5719)
 DK om. (5720)
 ويكون : DK (5721)
 للمسافر : DK (5722)
 جرش : DK (5723)
 وينشر : DK (5724)
 ويخلط : DK (5725)
 ويسط : DK (5726)
 ثلث : DK (5727)
 طرف : DK (5728)
 وبزرة : CB ؛ وتذره : DK (5729)
 سكب في : DK (5730)
 ودوب : DK (5731)
 أوقية : DK (5732)
 كسر : DK (5733)
 ثومه : C and CB ؛ ليمونة : DK (5734)
 DK om. from here until recipe 429.
 Lacuna in C. (5735)
 CB om. (5736) - (5736)
 CB om. (5737)
 CB om. (5738)
 الرند (#) : C (5739)
 ملجيه (#) : C (5740)
 CB om. (5741)
 نافع : DK (5742)
 طيب : DK (5743)
 ناعم : DK (5744)
 يهرس : DK (5745)
 C and DK om. (5746)
 فيه : DK (5747)

the recipe	DK add. : وتعمله : (5782)
DK om. (5818)	DK : نهار : (5783)
DK om. (5819)	DK : وتشربه : (5784)
DK om. (5820)	DK : الشتوه : (5785)
CB and DK : ويعقد : (5821)	DK : وتشربه : (5786)
DK : وترك : (5822)	CB om. (5787)
C : قصرته : (5823)	(5788) - (5788) اخرى لكل رطل ونصف :
DK : كتابتها : (5824)	DK om. (5789) - (5789)
DK om. (5825)	C : (#) : فيقا (5790)
C and CB om. (5826)	C : (#) : رق (5791)
DK om. (5827)	DK : ثقلبه : (5792)
DK marg. : رطل : (5828)	DK : زاد : (5793)
DK add. : من : (5829)	DK : عونها : (5794)
DK : هذا : (5830)	DK : حرجي : (5795)
DK om. (5831)	DK : منقوص : (5796)
DK : النصف منها : (5832)	DK add. : اثر : (5797)
DK : مفروك : (5833)	DK om. (5798)
DK : والنصف : (5834)	DK : فيه : (5799)
DK : التومية : (5835)	C : كسر : (5800)
DK : تحل : (5836)	DK om. (5801)
DK om. (5837)	DK om. (5802)
DK : فيه : (5838)	ماء ورد ومسك ويكثر أطراف الطيب : (5803)
DK : دارية : (5839)	DK add. (5804)
DK om. (5840)	DK : دافى : (5804)
DK : والله التوفيق : (5841) - (5841)	DK : ببعض : (5805)
DK : السذاب وماورد قليل : (5842) - (5842)	DK : وهو : (5806)
C : البنوفر : (5843)	DK : الماء المدر : (5807)
DK om. (5844)	DK om. (5808)
DK : ينفع : (5845)	DK : يعبر (#) : C ؛ يعتبر : (5809)
DK om. (5846)	DK : جف : (5810)
DK om. (5847)	DK : عني : (5811)
CB om. (5848)	DK add. : ناضجا : (5812)
DK om. (5849)	DK om. (5813) - (5813)
CB and DK add. : ومسك : (5850)	DK : ذكرنا أو لا : CB (5814)
DK add. : ونعناع : (5851)	C : ويرد ما : (5815)
DK om. (5852) - (5852)	DK : بصير : CB and DK (5816)
CB : النقل : (5853)	DK om from here until the end of. (5817)

DK add.	CB om.	(5854)
DK om.	محشوا : C	(5855)
DK om.	وتلق : DK	(5856)
DK : ثلث (5893)	DK om.	(5857)
DK add. : جروي (5894)	نصيبني : DK om C	(5858)
C : قد (5895)	DK om.	(5859)
DK : نضيف (5896)	بالزعفران : DK	(5860)
DK : باقية (5897)	C : حبه (5861)	
DK : تصنع (5898)	DK om. (5862) -	(5862)
DK add. : شعر (5899)	الاصبعين : DK	(5863)
برنية : CB and DK ؛ مغربي أو : (5900)	الخرقة : DK	(5864)
DK add.	وتنزله : DK	(5865)
DK om.	وترمى : CB and DK	(5866)
DK om.	وهو : DK add.	(5867)
DK add. : ونبرد (5903)	DK om. (5868) -	(5868)
DK : ويبست (5904)	نضيفة : DK	(5869)
فان اردت تقدمها : DK (5905)	عليها : DK	(5870)
سلودان : C ؛ سكردان : DK (5906)	C om.	(5871)
CB om DK. : صفة (5907)	وسد : DK	(5872)
DK : اخرى (5908)	ثم : DK	(5873)
CB and DK om.	تؤخذ : DK	(5874)
DK : عليه (5910)	راس البرنية : DK	(5875)
DK : شيء (5911)	ايض : DK	(5876)
DK : يحليه (5912)	نضيفة : DK	(5877)
DK add. : وزن (5913)	وتدقوها : DK	(5878)
DK om.	دق : DK	(5879)
DK add. : ونعناع (5915)	DK om.	(5880)
DK : يتدك (5916)	السكر : DK	(5881)
CB om.	قدرة : DK	(5882)
DK add. : وتنشفها (5918)	ان شاء الله تعالى : DK add.	(5883)
DK : تعمله (5919)	صفة نوع : DK	(5884)
CB and DK add. : هذا ؛ DK ؛ على (5920)	DK om.	(5885)
DK : وتبخره (5921)	DK om.	(5886)
DK add. : وتخلية ؛ DK ؛ عليه قدر : DK add. (5922)	الورد : DK	(5887)
DK : ويشق (5923)	DK om. (5888) -	(5888)
DK and CB : فيجعل (5924)	ما أوقيتين : DK	(5889)
العشا : DK ؛ ويخرج : DK add. (5925)	ماء لكل رطل وأربع أواق : CB and	(5890)

DK add. : اله : (5950)	CB om. DK : صفة : (5926)
DK : صفة صلص : (5951)	DK : اخرى : (5927)
DK : البقدونس : (5952)	DK add. : لا : (5928)
DK : زعطر : (5953)	DK : يبقى فيه : (5929)
CB om. DK om. recipe no. 443 (5954)	DK : رملا : (5930)
DK : وتوم : (5955)	الشمس : DK (5931)
CB om. (5956)	: From here to the end of the recipe (5932)
DK : قوت : (5957)	ماء لسان ثور شامي : DK is as follows
CB and DK om. (5958)	وماء ورد شامي ونعناع وكبد الشمس فيه
DK : خمران : (5959)	فاذا نفع يبخر له البرنية بعود وعنبر ويرص
DK : جماجم : (5960)	ذلك الشمس في تلك البرنية أو قدح
DK : ناعم : (5961)	صيني ويضاف على مائه المذكور من
DK : مدقوق : (5962)	السكر بقدر الحاجة والماورد الممسك
DK : بجماجم : (5963)	ويبيت الى الغداء ويستعمل فانه اطيب من
DK : حيث : (5964)	كل شيء يتقل به وان نصفته من نواه
DK add. : بنها : DK : نزوله : (5965)	وعملت عوض كل نواة لوزة جاء مليح
CB om. (5966)	وينجز احسن من قمر الدين
DK : جماجم : (5967)	CB om. (5933)
DK : وقليل : (5968)	ممسك : CB (5934)
DK : زر : (5969)	غيره : C (5935)
C add. : أطراف طيب وقليل : (5970)	فخمرة : C (5936)
DK om. (5971)	ومسك : CB add. (5937)
DK add. : ويشال : (5972)	Here DK gives two other recipes (5938)
CB om. (5973)	which are shporer versions of no
CB and DK om. (5974)	440 and 439.
DK : وسعة : CB ؛ وسيع : DK (5975)	C om. CB marg. (5939) - (5939)
DK : أواق : (5976)	DK : صفة : (5940)
DK : مدقوق : (5977)	DK : دواء : (5941)
DK : يختلطا : (5978)	CB om. (5942)
DK om. (5979)	DK om. (5943)
DK : عوده : (5980)	DK : مزهج : (5944)
DK : شي : (5981)	ورق (#) : C (5945)
DK : يسير : (5982)	جلد (#) : C ؛ جوب : DK (5946)
CB and DK : تتخذ : (5983)	فان أردته خاص يستخرج بخل خمر
DK : بجماجم : (5984)	ويجعل على النار ويغلى : DK add. (5947)
DK om. (5985)	بعدرق : C (5948)
DK add. : ويخلط : (5986)	بعرق حمامح ريحان : DK om. (5949)

DK : صفة حب : (6024)	CB om. (5987)
C and CB : ولاصحاب : (6025)	C : بزنج (#) : (5988)
DK : السنوفر : (6026)	C : حمصه : (5989)
DK add .marg. : الثور : (6027)	DK om. C : سبرا : (5990)
DK om. (6028)	DK : تور : (5991)
DK : لان : (6029)	C om. DK. : نوفر : (5992)
DK om. (6030)	DK om. C. : ثلج : (5993)
DK om. (6031)	DK : فانه : (5994)
CB om. (6032)	C om. (5995) - (5995)
DK : ويفرك : (6033)	DK : عليها : (5996)
DK : ويحركه : (6034)	DK om. (5997)
DK om. (6035)	DK om. (5998)
.DK add. : ويخر الاناء : (6036)	DK : الكتان : (5999)
marg	DK add. : يعمل به مثل : (6000)
(6037 - 6037) : وعود ثلاث مرات ويستعمل :	DK : التارنج : (6001)
DK	DK : فانه : (6002)
a 452 .recipes no .DK om .CB om. (6038)	DK : غاية : (6003)
453 nd	CB om. (6004)
CB : فمين : (6039)	DK : مطن : (6005)
CB : يوخذ : (6040)	DK : ثوبله : (6006)
CB : شعيره : (6041)	DK : ويقبب : (6007)
CB om. (6042)	DK : الاحمر : (6008)
DK : العاده : (6043)	DK om. (6009)
DK : ولفه : (6044)	DK om. (6010)
CB and DK : قدرة : (6045)	DK : يركض : (6011)
DK om. : (6046) - (6046)	DK : عليها : (6012)
DK add. : الجلاب : (6047)	C : للذي : (6013)
DK : سنبل : (6048)	C : ما : (6014)
DK : وتنبل : (6049)	DK : وقطف : (6015)
DK add. : بوا : (6050)	DK : ويحلل : (6016)
DK : وتضربه : (6051)	C : تخليه : (6017)
DK : فيه : (6052)	المعلقات : C ؛ اللفوقات : DK (6018)
(6053 - 6053) : ساعة وتجعل المعمول فيها إلى	باوقيتين : DK (6019)
وقت الحاجة : DK	DK om. (6020)
CB om. : DK om. recipe no. 455 (6054)	DK : وقية : (6021)
CB om. (6055)	DK add. : طرية : (6022)
DK : خمس : (6056)	See Appendix no. 40. (6023)

CB om. (6090)	لسان : C (6057)
DK : اخرى (6091)	C om. (6058)
DK : التارنج (6092)	قرون (#) : C ؛ قروب : DK (6059)
C : (#) حمصه (6093)	درهمين : DK سعد كوفي وصندل (6060)
DK : سقراضي (6094)	مقاصيري من كل واحد درهم : DK add. (6061)
DK om. (6095)	بخمر (#) : C ؛ بحم : DK ؛ بحمر : CB (6062)
وماء اللسان : CB add. ؛ وماء لسان (6096)	وجد نار : C ؛ وجلبا : DK (6063)
تور : DK add. (6097)	درهمين : DK (6064)
البنوفر : C. DK om. (6098)	سعد كوفي هال وسنبل وحطب قرنفل من كل واحد : DK add. (6065)
ويبلغ : DK (6099)	سذاب وقليل من أطراف الطيب : DK (6066)
فانه غاية وان جعلت على هذه الصفة (6099)	قرفة ومصطكاء من كل واحد ثمن درهم : DK add. (6067)
سذاب وقليل من أطراف الطيب : DK (6099)	DK om. (6068)
add. (cf. 116 v.) ويغلى عليه فانه مليح (6099)	DK om. (6069)
والكباد كذلك يعمل به مثل التارنج فانه (6099)	تمرة : DK (6070)
غاية. صفة لعرق ينفع الغثيان يعمل (6099)	يدق : DK (6071)
كالصفة الاولى المقدم ذكرها (6099)	DK om. (6072)
CB and DK om. (6100)	كان : DK (6073)
DK om. (6101)	ما هو وانه : DK (6074)
من : DK (6102)	رطلا : DK (6075)
ويطبخ : DK (6103)	هندي : DK (6076)
ناعم : DK (6104)	التمر هندي : DK add. (6077)
غليان : DK (6105)	يحلى : C (6078)
جيد : DK (6106)	ماء : DK add. (6079)
بالزيت : DK add. (6107)	ولك يسر : DK (6080)
النعناع وبزل عن النار : CB and DK (6108)	عليه : DK (6081)
add. (6109)	ووزن : DK (6082)
الأفاوى : CB ؛ الاقاوى : C ؛ الاقاوية : DK (6109)	ويرفع : DK add. (6083)
DK (6110)	فانه غاية : DK add. (6084)
DK om. : (6110) - (6111)	CB om. (6085)
DK om. (6111)	مستخرج : DK (6086)
ويخلط : CB and DK. (6112)	مشقوق : DK (6087)
الزيت : C and DK (6113)	اللفوف : DK (6088)
DK om. (6114)	لمن هو : DK add. (6089)
DK om. (6115)	
DK om. (6116)	
بأربعة : DK (6117)	
يخلطوا : CB ؛ يخلط : DK (6118)	

- (6119) DK : واعصر
 (6120) DK add. : نصف
 (6121) C : القافلي
 (6122) DK : مثله ؛ CB : وربع درهم
 (6123) DK : ويرفع ملبح جدا
 (6124) CB om.
 (6125) DK om.
 (6126) DK add. : الرأس
 (6127) CB and DK add. : من
 (6128) C : العشال
 (6129) C : ان يكير
 (6130) DK : يمرس
 (6131) DK om.
 (6132) DK : وعلق
 (6133) DK : وثلاث
 (6134) CB illegible ؛ DK : عقيدا
 (6135) DK om.
 (6136) DK : يتعقد
 (6137) DK : فيه
 (6138) - (6138) DK om.
 (6139) DK add. : لوقت الحاجة
 (6140) DK : جماجم
 (6141) CB om.
 (6142) DK : اخرى
 (6143) DK : جماجم
 (6144) DK : ويهرس
 (6145) C : العنبر
 (6146) DK add. : ويتزل
 (6147) DK : ويشال
 (6148) DK om.
 (6149) DK om.
 (6150) CB om.
 (6151) DK om.
 (6152) C : غسل
 (6153) DK : من العشاء إلى بكرة
 (6154) DK : من الخل
 (6155) DK : الهون
- (6156) DK : جرن حجر
 (6157) DK : ويعمل
 (6158) DK add. : ودق
 (6159) DK : ويدق ناعم
 (6160) DK : دمشق
 (6161) CB illegible C. : (#) : النسر
 (6162) CB om.
 (6163) DK : اخرى
 (6164) DK marg. : عجمه
 (6165) DK : دفعات
 (6166) DK : شيئا
 (6167) C om.
 (6168) C om.
 (6169) C : (#) : قطمر
 (6170) CB and DK : ساف
 (6171) CB and DK : ساف
 (6172) DK : القطرير
 (6173) DK : على
 (6174) C om.
 (6175) DK om. C. : على
 (6176) - (6176) C om.
 (6177) DK : نصليبي
 (6178) DK : زمان
 (6179) CB om.
 (6180) DK : اخرى
 (6181) DK : السافة
 (6182) DK : سافية
 (6183) DK : سارج
 (6184) C : يجعل
 (6185) DK om.
 (6186) DK om.
 (6187) DK : صفة أخرى
 (6188) DK : حوراني
 (6189) DK : صفة أخرى
 (6190) DK : حوراني ؛ C : اسود
 (6191) DK add. : اليه
 (6192) DK add. : وكذلك

DK : وملح (6230)	DK : العسل (6193)
DK : مز : مر طعمه : DK (6231)	DK om. (6194) - (6194)
DK om. (6232)	DK : ويترك (6195)
DK om. (6233)	DK : على (6196)
DK om. (6234)	C : وأوقيتين (6197)
C : الجوز : (6235)	DK : يقوموا (6198)
C : المدقوق : (6236)	DK : ويدقوا (6199)
DK : فانما : (6237)	DK : شم : (6200)
DK : يخرج : (6238)	DK : ذلك : (6201)
DK : الزبد والرغوة من الضرب : DK (6239)	DK : والخريف : (6202)
C : وكثر : (6240)	DK : تضاف ما : (6203)
C : بزيت : (6241)	C : سوس : (6204)
DK : او سكر : (6242)	CB and DK : يلق : C ؛ يدق : (6205)
DK : ما : (6243)	DK : الهون : (6206)
DK : يود لك : (6244)	CB and DK : تعذر : (6207)
DK add. : ان شاء الله تعالى : (6245)	CB and DK om. (6208)
DK : صفة أخرى : (6246)	DK : يدق : (6209)
C : تنجل : (6247)	C om. (6210)
C : تمه (#) : (6248)	DK add. : ثم : (6211)
C om. (6249)	DK : صب : (6212)
C om. (6250)	DK : وتصفيه : (6213)
DK : حر : (6251)	DK add. : شعر : (6214)
DK : برهن : (6252)	DK : الزبده : (6215)
DK : ويصنع : (6253)	DK om. (6216)
DK : ويعمل : (6254)	DK : شي : (6217)
DK add. : رطل سكر وربع : (6255)	DK : بدقيق : (6218)
DK : وتصنع : (6256)	DK : بخل وسكر : (6219)
See Appendix no. 41 . DK : ساكرجة : (6257)	DK : تدق : (6220)
DK : ساع : (6258)	DK : ولم : (6221)
DK : وماء الكراث : (6259)	DK : تزل : (6222)
DK : وماء كرفسة : (6260)	DK : فاعمده : (6223)
DK : خضرأ : (6261)	CB and DK : فالنقط : (6224)
DK : الزيت : (6262)	CB and DK : يعلوه : (6225)
C : يصبح : (6263)	DK : الزبده : (6226)
DK om. (6264)	DK : طنور : (6227)
DK om. (6265)	DK : زيادا : (6228)
DK : خريرة : (6266)	DK : مرة : (6229)

DK om. (6304)	DK om. (6267)
DK om. (6305)	اسحدان (#): C؛ انحصار: DK (6268)
DK add. مدقوقة: DK؛ ايضاً: (6306)	ورعرق: DK (6269)
DK رتبة: (6307)	CB and DK om. (6270)
DK وينضمل: (6308)	ثلاث: DK؛ بلب: CB (6271)
DK ويصير: (6309)	DK add. طيب: (6272)
DK على: (6310)	DK ومصلح: (6273)
DK المقصور: (6311)	استنان: C؛ واشتان: DK (6274)
DK فانه: (6312)	DK نوم: (6275)
DK الذ: (6313)	DK مهروسة: (6276)
CB om. (6314)	DK om. (6277)
DK اخرى: (6315)	DK om. (6278)
DK يفتح: (6316)	ونحمر (#): C (6279)
DK متقوع: (6317)	حمر (#): C (6280)
DK اشنان: (6318)	DK صب: (6281)
DK نوم: (6319)	DK يسكب: (6282)
C الأبرار: (6320)	DK om. (6283)
DK واليانسون: (6321)	DK بخور: (6284)
CB and DK الأبرار: (6322)	DK نفوع: (6285)
DK الاميان (#): C؛ المياه: DK (6323)	DK منه: (6286)
DK قنانية: (6324)	المعجرة (#): C (6287)
DK الكسفوع: (6325)	DK قنانية: (6288)
DK الخضرة: (6326)	DK بالغا: (6289)
DK ضيفه: (6327)	DK تسوي: (6290)
CB الى: (6328)	DK add. عليه: (6291)
DK واتركه: (6329)	DK قنانية: (6292)
DK وقدمه: (6330)	DK زعطر: (6293)
CB om. (6331)	DK تعمره: C؛ عمله: DK (6294)
DK اخرى: (6332)	CB om. (6295)
DK والزعطر: (6333)	DK اخرى: (6296)
DK om. (6334)	C and CB بالخردل: (6297)
DK مدقوقين: (6335)	DK ويصير: (6298)
DK om. (6336)	CB and DK يقطع: (6299)
DK ويصير: (6337)	DK مغل: (6300)
DK قدر راحتك قد: (6338)	DK فيه: (6301)
DK قطعت: (6339)	DK جاري: CB؛ حسب: DK (6302)
DK بحم: (6340)	DK عليه: (6303)

DK add. : صباغ (6376)	DK : صفور (6341)
DK : اخرى (6377)	DK : ذلك (6342)
CB and DK om. (6378)	C : الاعصا (#) (6343)
DK : زعطر (6379)	DK : ويترك (6344)
DK : نعناع (6380)	DK : خاص (6345)
CB om. (6381)	DK : عصي (6346)
DK add. : اخر (6382)	DK : قسنوا (6347)
C and CB : صدر (6383)	DK : طريحون ؛ C : طيب (6348)
C om. (6384)	CB : مسلوق (6349)
DK : نصف (6385)	DK : بسيطاً (6350)
DK : يصحن (6386)	DK : اعني ؛ CB : اعين (6351)
DK : رومي ؛ C : ويرمي (6387)	CB om. (6352)
DK : عليه (6388)	DK : اخرى (6353)
DK om. (6389)	DK : يتداوم (6354)
DK om. (6390)	DK add. : الطعام (6355)
DK : بالسك (6391)	DK : أو في ناب (6356)
DK om. (6392)	C without diacritical ؛ DK : ويرسب (6357)
CB om. (6393)	points
DK : اخرى (6394)	DK : رغوّة (6358)
DK : ودرهم (6395)	DK : الطيب (6359)
C : ونخواه (6396)	DK : ولباب (6360)
DK : وخروب ؛ C : محرون ؛ CB : يحروت (6397)	DK : ويخل (6361)
DK	DK : ويغطوا (6362)
DK : السعور ؛ C : السفنفور (6398)	DK : بدست (6363)
DK : درهمين (6399)	DK : ويخلع (6364)
DK : يسحقوا (6400)	DK : ويقدم (6365)
DK om. (6401)	DK : صباغ ؛ CB : صفو صباغ (6366)
DK : يصنع (6402)	DK : فيها ؛ C : في زب (6367)
DK om. (6403)	DK : توم (6368)
CB om. (6404)	DK add. : بخل (6369)
DK : اخرى (6405)	DK : زعطر (6370)
DK : مقر (6406)	CB and : وخروب (#) ؛ C : محروب (6371)
DK : وزعطر (6407)	DK
DK om. (6408)	DK : انسون (6372)
DK : الأسير ؛ C : الاسر (6409)	C : يحط (6373)
C : عار (6410)	DK : عليه (6374)
DK : ويصنع (6411)	DK om. (6375)

DK om. (6448)	DK : معه (6412)
DK om. (6449)	CB om. (6413)
DK لغمره : (6450)	DK اخرى : (6414)
DK نع : (6451)	CB وخذ : (6415)
DK ويلقى : (6452)	C om. (6416)
DK وحقوا : (6453)	DK om. (6417)
DK om. (6454)	C وقل : (6418)
DK om. (6455)	DK وماء : (6419)
DK جورقة : (6456)	DK add. اخرى : (6420)
DK add. استخرجه : DK ؛ بها : (6457)	DK الجشا : (6421)
DK om. (6458)	DK add. ثم يوتخذ : (6422)
DK نسيا : (6459)	DK رطل : (6423)
DK الجوز : CB ؛ واجعل فيه جر راند : DK (6460)	DK om. : (6424) - (6424)
DK مدقوقا : (6461)	CB يمت : (6425)
C سد (#) : (6462)	CB اماته : (6426)
DK بياضه (#) : C ؛ لبياحه : DK (6463)	C على : (6427)
DK عذوبه : (6464)	C and CB سكرجة : (6428)
CB om. (6465)	DK add. وورق : (6429)
DK اخرى : (6466)	DK درهمين : (6430)
DK ملح : (6467)	DK صق : (6431)
DK add. العجين : (6468)	DK حيت : (6432)
CB and DK عجنه : (6469)	DK اجعل : (6433)
DK يابس : (6470)	CB om. (6434)
DK ويلبس : (6471)	DK اخرى : (6435)
DK om. (6472)	CB and DK يدقا : (6436)
DK حار : (6473)	DK وينخلا : CB and DK ؛ نخل : DK (6437)
DK breaks off here and 141 v. (6474)	add. (6438)
conoioues at C (6475)	DK جيد : (6438)
CB add. ثم : (6475)	DK om. (6439)
C ولكن : (6476)	DK يتخمرو : (6440)
C يرغى : (6477)	DK om. (6441)
CB عليها : (6478)	C اخذ : (6442)
C without diacritical points (6479)	DK ادفعه : (6443)
C breaks off here and continues (6480)	C يستعمله : (6444)
at recipe no. 489. (6480)	DK add. اخر : CB ؛ اخرى : DK (6445)
Lacuna in CB (6481)	DK اردته : (6446)
CB قد : (6482)	DK om. (6447)

C : الزيت (6520)	Lacuna in CB (6483)
C om. (6521)	C resumes here (6484)
C : يؤخذ (6522)	Lacuna in C. (6485)
C om. : (6523) - (6523)	C om. (6486)
CB add. : واحد (6524)	C om. (6487)
CB add. : وعود سذاب (6525)	C : (#) ويقبل (6488)
CB add. : ويهدى (6526)	C : (#) المصلص (6489)
CB om. (6527)	C : المصلص (6490)
C : التوم (6528)	C : بجوزة (6491)
C : أو رطلين (6529)	C : اليوم (6492)
C : (6530) - (6530) ونصف رطل : C	C : (#) المرسا (6493)
C : بله (6531)	C : (#) المزب (6494)
C : ايام (6532)	CB om. (6495)
CB : ضفته (6533)	C : وه (6496)
CB : وتشقه (6534)	C : بعدونس (6497)
CB : برية (6535)	C : ومثل (6498)
C add. : أو (6536)	C om. : (6499) - (6499)
CB : يوما (6537)	CB add. : زجاج (6500)
C : ويقوم (6538)	C : المدائدة (6501)
CB : فيسقط (6539)	C : افاري ؛ CB ؛ افاري : C (6502)
C : (#) عيته (6540)	C and CB : مقو (6503)
CB om. (6541)	C and CB : مقو (6504)
CB : معه (6542)	CB : مطفى (6505)
CB : حصا (6543)	C : (#) لهيه (6506)
C : (#) محل (6544)	C : الودا (6507)
CB om. (6545)	CB : يستعمل (6508)
CB : محمصتين (6546)	CB : له (6509)
CB : مدقوقتين (6547)	CB om. (6510)
Lacuna in CB. (6548)	CB : اخر (6511)
CB : يجبل (6549)	C om : (6512) - (6512)
CB : طيبا (6550)	CB : يجبلوا (6513)
CB om. (6551)	CB om. (6514)
CB : وينزل (6552)	C : المهلوح (6515)
C : وخففه (6553)	C : المسلوط (6516)
C : ويكر (6554)	C : يرجعا مخا : C (6517)
C : كالغض (6555)	C om. (6518)
CB : يتزل (6556)	CB : تمرس (6519)

C om. (6592)	CB om. (6557)
CB om. (6593)	CB : زربعه (6558)
C om. (6594)	CB : فينشره (6559)
C : هم (6595)	C : كبائي (6560)
C : واحلا (6596)	Sic in C and CB. (6561)
C : ويحط (6597)	C om. (6562)
C : خران (6598)	C : الثقب (6563)
C : وفدك (#) (6599)	C : كل (6564)
CB without diacritical : مسقب (#) (6600)	C : في (6565)
points C	C : ويحط (6566)
CB om. (6601)	C : ويخل (6567)
CB om. (6602)	C : رده (6568)
CB : الشماز (6603)	CB om. (6569)
CB : الشماز (6604)	C : والكبير (6570)
CB : الشماز (6605)	CB : الناس (6571)
CB om. (6606)	CB om. (6572)
CB add. : نظيف (6607)	C : ويضرب (6573)
Lacuna in CB (6608)	C : واحلون (6574)
CB : وتفر (6609)	السمازي Sic in CB. CB : السمازي (6575)
C : مقدوم (6610)	Possibly
C : وتغيها (6611)	CB : فلو (6576)
CB om. (6612)	CB : خبرت (6577)
CB om. (6613)	C : كثيرا (6578)
C : يصلص (6614)	C : المسكه (#) (6579)
C : نوم (6615)	CB : الاشنيه (6580)
CB om. (6616)	CB without : السحانير (#) (6581)
C : زعتر (6617)	diacritical points C
CB om. (6618)	C om. (6582)
CB : يقطع (6619)	C : حدار (#) (6583)
C : لتركمانتي (6620)	CB om. (6584)
C om. : (6621) - (6621)	C om. (6585)
CB om. (6622)	C and CB : سرار (6586)
C and CB : يحس (6623)	C without diacritical points (6587)
C : الحشيش (6624)	CB : ويتزل (6588)
C : حضر (6625)	C : امصا (#) (6589)
CB om. (6626)	CB om. (6590)
C om. (6627)	C om. (6591)

C : محلا : (6665)	See Appendix no. 42. (6628)
CB om. (6666)	ويدر (#) : C (6629)
CB om. (6667)	CB om. (6630)
C : ويدخل : (6668)	CB om. (6631)
C om. (6669)	تحميض : CB (6632)
C : خاترا : CB ؛ فاترا : C (6670)	CB om. (6633)
C : شرائق : (6671)	ويترد (#) : C (6634)
CB : ويجعله : (6672)	C add. : يفور ثم يفور : (6635)
C : غمر : (6673)	C : الحناد : (6636)
CB : صنف : (6674)	ويخد : CB (6637)
CB : يبقى : (6675)	See Appendix no. 43. (6638)
CB : يبقى : (6676)	C : وغير : (6639)
C : المعاسي (#) : (6677)	C om. (6640)
CB : الصغيرة : (6678)	C : ريقله : (6641)
C : سري (#) : (6679)	C : يرى : (6642)
C : القصعة : (6680)	C : وزعفران : (6643)
C : وكراويا وأطراف طيب وثوم مدقوق : (6681)	C om. (6644)
C add. (6681)	ويتزل : CB (6645)
C : له (#) : (6682)	CB om. (6646)
CB : يجعله : (6683)	CB add. : ويشال من الدست : (6647)
CB om. (6684)	C : كاتك : (6648)
CB : ويصفي : (6685)	C : ولذلك : (6649)
C : شرائق : (6686)	C : فانا : (6650)
C : توم : (6687)	C : له (#) : (6651)
CB : ازرق : (6688)	C : فما : (6652)
C without diacritical points. (6689)	C om. (6653)
CB om. (6690)	C : ليدبل : (6654)
CB om. (6691)	C : بسعه : (6655)
CB : اخر : (6692)	C om. (6656)
CB om. (6693)	CB om. (6657)
C : ويحرق : (6694)	C om. (6658)
C : العرفة : (6695)	CB om. (6659)
C : تكثر : (6696)	C om. (6660) - (6660)
C : مكا : (6697)	C om. (6661)
CB om. (6698)	C : محلا : (6662)
CB : اخر : (6699)	CB om. (6663)
C : اعلمه (#) : (6700)	C : صغير : (6664)

بحجة : CB (6738)	CB om. (6739)	CB om. (6740)	C : النضج (6741)	CB om. (6742)	CB : فيتزع (6743)	C : الريح (6744)	C : فيقطف (6745)	C : جزاء (6746)	C om. (6747)	CB : الطيبة (6748)	CB om. (6749)	CB : يفسخ (6750)	CB om. (6751)	CB add. : مطيب (6752)	CB : وتدقه (6753)	CB : لا (6754)	C : ويدر (6755)	C : بالسريج (6756)	CB : ذكرنا (6757)	C : يكون (6758)	C : التوم (6759)	C om. (6760)	CB om. (6761)	CB om. (6762)	CB : مطيب (6763)	CB : الكسيرة (6764)	C : السريج (6765)	C om. (6766) - (6766)	وقت عليه وتخلطه بعضه في بعض وترفعه (6767)	C add. : الى (6768)	CB om. (6768)	CB add. : مرارته ؛ وان (6769)	CB om. C. : والسد (#) (6770)	C : جورثها (#) (6771)	C om. (6772)	C : سيرج (6773)	CB om. (6701)	C : (#) : العنق (6702)	CB : اخر (6703)	C : يخرج (6704)	CB : اخر (6705)	C : والاقاوي ؛ CB : والاقاوي (6706)	C : صبغه (6707)	CB om. (6708)	CB om. (6709)	C : اخري (6710)	C : بالخمر (6711)	CB : عركاً جيداً (6712)	C : حسمه (#) : C (6713)	C : ويحرك (6714)	CB om. (6715)	C : طولاً (6716)	C : ثلاثة (6717)	C : ويصير (#) : C (6718)	C : القامات (6719)	C : المكلس (6720)	C : يطفى (6721)	CB : جيداً (6722)	CB om. (6723)	CB add. : تلك (6724)	CB : فتقلب (6725)	C : عشرة (6726)	C : ملح (6727)	CB om. (6728)	C : الضربات (6729)	CB om. (6730)	C : والرمان (6731)	C om. (6732)	CB : صنف (6733)	CB : الصليب (6734)	CB : تغريل (6735)	CB om. (6736)	CB add. : يدمري (#) ؛ C : اسود (3737)
------------------	---------------	---------------	------------------	---------------	-------------------	------------------	------------------	-----------------	--------------	--------------------	---------------	------------------	---------------	-----------------------	-------------------	----------------	-----------------	--------------------	-------------------	-----------------	------------------	--------------	---------------	---------------	------------------	---------------------	-------------------	-----------------------	-------------------------------------------	---------------------	---------------	-------------------------------	------------------------------	-----------------------	--------------	-----------------	---------------	------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-------------------------------------	-----------------	---------------	---------------	-----------------	-------------------	-------------------------	-------------------------	------------------	---------------	------------------	------------------	--------------------------	--------------------	-------------------	-----------------	-------------------	---------------	----------------------	-------------------	-----------------	----------------	---------------	--------------------	---------------	--------------------	--------------	-----------------	--------------------	-------------------	---------------	---------------------------------------

- (6808) صحيح : DK
- (6809) DK om.
- (6810) CB om.
- (6811) Sic in C and CB. DK : سكل
- (6812) Sic in C and CB. DK om.
- (6813) DK : الجوز ؛ حوار الملوك
- (6814) CK om.
- (6815) C : سواير (#)
- (6816) DK : بالسيرج
- (6817) DK : يس
- (6818) DK : يجعل
- (6819) DK om.
- (6820) CB : محلى
- (6821) DK : مدقوق غير ناعم ولا تمس
- (6822) DK add. : كما يشال من الطاجن
- (6823) DK : يابس
- (6824) See Appendix no.46. DK : ويستعمل
- (6825) CB om. DK om. recipe 577.
- (6826) C : شونير
- (6827) CB(87r)ends here; there are three more pages at the end of the ms., in a very fragmentary state.
- (6828) CB om.
- (6829) CB add. : الصغار
- (6830) Lacuna in CB. C : بابونه (#)
- (6831) CB om.
- (6832) C : يتخلل
- (6833) C : يشفق
- (6834) C : بشقان
- (6835) C : الشقان
- (6836) C : كالعصرية
- (6837) C : ويجلس
- (6838) Illegible in CB. C : وعابته (#)
- (6839) DK (114 r) begins again here.
- (6840) DK om.
- (6841) C : الريحان
- (6842) DK : وقليل نعن
- (6774) وتراب : C
- (6775) C om.
- (6776) C : يغطي
- (6777) C repeats : سمس
- (6778) C : سيرج
- (6779) C : سكر (#)
- (6780) CB om.
- (6781) C : وينقل
- (6782) CB : جف
- (6783) CB : اخر
- (6784) C : قطع مر
- (6785) C : ووصف
- (6786) CB : اخر
- (6787) C : ويغلى
- (6788) CB om.
- (6789) C : نفس (#)
- (6790) C : المسنور
- (6791) CB : يتلى
- (6792) CB : بدوحله
- (6793) C : وازدت (#) ؛ ورده : CB
- (6794) CB add. : فعلق
- (6795) CB : اطراف
- (6796) C adds here the first part of recipe 579.
- Recipes 575 to 579 are found in the final pages of CB(85v-87r) but only partly in
- DK.
- (6797) CB om.
- (6798) DK add. : الجوز
- (6799) DK : الذي
- (6800) DK : ما
- (6801) DK : عقد
- (6802) C : بلسان
- (6803) DK add. : بالسكين
- (6804) DK : ويبقى
- (6805) DK : كثيرًا
- (6806) DK : ايزار
- (6807) DK : وتوم

ويبقى : DK (6879)	وعرق سذاب : DK (6843)
صفة أخرى : DK (6880)	Lacuna in C. (6844)
عن القشر المنحل عليه : DK add. (6881)	DK om. (6845)
ويجعل : DK (6882)	يوجد : DK (6846)
ظل : DK (6883)	مرص : C ؛ ولا زهر : DK (6847)
الماء : DK add. (6884)	DK om. (6848)
عشرين : CB (6885)	عسره : DK (6849)
DK om. : (6886) - (6886)	فانه : DK (6850)
الحه (#) : C (6887)	ووصف (#) : C (6851)
ويقشر : DK (6888)	صفة بصل : DK Lacuna in C. (6852)
CB om. (6889)	DK om. (6853)
DK om. (6890)	لسافله (#) : C ؛ وهو يوضع العروق (6854)
يموس : DK (6891)	منه : DK add. (6855)
الكبير : DK (6892)	يضع : DK (6856)
DK om. (6893)	قدرة : DK (6857)
بشرط : DK (6894)	يصير : DK (6858)
DK om. (6895)	ثم : DK add. (6859)
C om. (6896)	ويبقى : C ؛ ثم يلقى : DK (6860)
معمول : DK add. (6897)	ويغليه : DK (6861)
DK om. (6898)	لتخرجه : DK (6862)
DK om. (6899)	وتجعله : DK (6863)
زعطر مدقوق : DK (6900)	في : DK (6864)
ولركر : C (6901)	خمر : DK (6865)
طيب : DK (6902)	تستعمله : DK ؛ فيما تنسب : DK add. (6866)
CB om. (6903)	CB om. (6867)
كبار : DK add. (6904)	بصل : DK (6868)
صحيحة : DK (6905)	من كل شيء فاسد ويؤخذ : DK add. (6869)
صحيحة : DK (6906)	ويطرح : DK (6870)
ويؤخذ : DK (6907)	البصل ويصير عليه من : DK add. (6871)
DK om. (6908)	CB and DK om. (6872)
DK om. (6909)	وطبقة : DK (6873)
بغطاء : DK (6910)	فان : DK (6874)
الى وقت : DK (6911)	افرق : DK (6875)
اعمله : DK (6912)	صع : C ؛ صب : DK (6876)
طيب : DK add. (6913)	DK om. (6877)
فانه : DK (6914)	زد فيه : DK (6878)
الترنج : DK (6915)	يعدل : DK (6879)

- DK om. (6945)
- DK : صفة تخليل (6946)
- DK : ويستعمل (6947)
- DK om. (6948)
- DK om. (6949)
- There are two versions of this recipe, in C and in DK. The one in C 140r corresponds to DK 115v, while C 143r corresponds to DK 116v. (6950)
- DK : يضر (6951)
- DK : الى أن (6952)
- DK add. : C ؛ بالماء ؛ ويصنع (6953)
- DK om. (6954)
- DK : ويشال (6955)
- DK : ويترك (6956)
- DK : ينعقد (6957)
- DK : ونزله (6958)
- DK : الى وقت (6959)
- DK add. : اليها (6960)
- There are two different versions of this recipe in DK. For editing purposes we have followed here DK 116v. (6961)
- DK : الشمر (6962)
- DK : في خل (6963)
- DK : صلقة (6964)
- DK : اليه (6965)
- DK add. : محمصة (6966)
- DK add. : ضربا (6967)
- DK : وترفع (6968)
- DK om. (6969)
- DK : فانه (6970)
- DK : يهضم (6971)
- DK om. (6972)
- DK om. (6973)
- DK : صفة السفرجل (6974)
- DK : سكردان ؛ بسكردان ؛ CB (6975)
- DK : وان لم يكن (6976)
- DK : سفرجل (6977)
- DK : ويؤخذ (6916)
- DK add. : ويقلق (6917)
- DK add. : وقلب (6918)
- DK : بندق (6919)
- DK : وتأخذ (6920)
- C without ؛ DK : مطبوخ ؛ مخمر ؛ diacritical points. DK add (6921)
- DK om. (6922)
- C : يعقد (6923)
- DK : على قوام (6924)
- DK om. (6925)
- DK : في البرنية (6926)
- DK : ويعمل (6927)
- DK : تصفر (6928)
- DK om. : (6929) - (6929)
- CB om. (6930)
- DK om. : (6931) - (6931)
- DK : البالي (6932)
- DK : الى ؛ CB and DK ؛ يحلى من ؛ CB (6933)
- DK add. : ان يحلا من ؛ add. (6934)
- DK om. (6934)
- DK : مسحوق (6935)
- DK : جوزة (6936)
- DK : تصفى (6937)
- DK reads from this point to the end of the recipe: ثم يضاف إليه دهن لوز طيب ثم يسخر له إناء يعود وغير ثم يستعمل في ذلك الإناء ويختم بدهن لوز أيضا ويغلى ويشال إلى وقت الحاجة يعنى سكردان (6938)
- CB : فيعنى (6939)
- End of CB86 v ؛ CB 87 and r 88 v (6940)
- have been put together at random
- DK : صفة (6941)
- DK : اخرى (6942)
- DK om. (6943)
- DK : ينزل (6944)

مقشور : DK (7012)	فخذ : CB and DK (6978)
رؤوس : DK add. (7013)	DK om. (6979)
طيبا : DK ؛ صلبتا : C (7014)	عرق : DK (6980)
من بعض قشره ايضاً : DK add. (7015)	عليه : DK ؛ حتى يبرق واجعل على : (6981)
في : C (7016)	DK add. (6982)
نضيف : DK add. : 51 - 52. See A. (7017)	فيه : DK (6982)
ppendix no (7018)	DK om. (6983) - (6983)
صفة بقطين : DK ؛ القرع : C. marg. (7018)	قوام : DK (6984)
add (7019)	في اثناء : DK add. (6985)
اليقطين : DK add. (7019)	DK om. (6986)
من : DK add. (7020)	الجوراني : C ؛ الجوز : DK (6987)
لطاف : DK (7021)	الى أن يستخرجه : DK (6988)
صلقه : DK (7022)	مدقوق : DK add. (6989)
وبعض : DK (7023)	ويبخر : CB and DK (6990)
يشال : DK (7024)	له : CB and DK (6991)
بالسكر : DK (7025)	يعود وعنبر : CB and DK add. (6992)
إلى أن : DK (7026)	فيجعل فيها : CB and DK (6993)
DK om. (7027)	منه : DK (6994)
DK om. (7028)	DK om. (6995)
باقة نعناع : DK add. (7029)	DK om. (6996)
إلى أن : DK (7030)	قدر : DK add. (6997)
يؤخذ : DK (7031)	فإذا أخذ له قوام ترمي عليه أطراف الطيب (6998)
بالعود والعنبر ثم : DK (7032)	وقليل نعناع وخل خمر طيب : DK add. (6999)
في البرنية : DK (7033)	وتطبخه حتى يأخذ له قوام (7000)
الميزاج : DK (7034)	وينزل : DK ؛ من : DK add. (7001)
البرنية : DK add. (7035)	ويترك : DK (7002)
DK om. (7036)	See Appendix no. 47. (7003)
الطيب : DK add. (7037)	DK om. (7004)
أخرى : DK (7038)	وهو خيار : DK (7005)
DK om. (7039)	الصغير : DK (7006)
DK om. (7040)	يشال من الماء والملح : DK (7007)
DK om. (7041)	اياما : DK add. (7008)
يأتي : DK (7042)	See Appendix no. 48 - 50. (7009)
مدهنة نظيف : DK (7043)	DK om recipe. 597. (7010)
قطرميز : DK (7044)	محمص : DK (7011)
غمرًا جيدًا : DK add. (7045)	مدقوقة : DK (7012)
قطعة زجاج أو : DK add. (7046)	توم : DK (7013)

طيبة : DK (7084)	نظيفة : DK add. (7047)
مايتة : DK (7085)	ويعمل : DK (7048)
Sic in C (#) DK om. (7086)	افريقها : DK (7049)
صفة المخللات : DK (7087)	انحل : DK (7050)
فضل : DK (7088)	بصاعين : DK (7051)
طباعة : DK (7089)	رأسه : DK add. (7052)
الكبد : DK (7090)	بالخل : DK add. (7053)
اللثة : C (7091)	المملوح : DK (7054)
صفة البصل : DK (7092)	شيء : DK (7055)
صارت : DK (7093)	توم : DK add. (7056)
منها : DK (7094)	See Appendix no. 53. (7057)
DK om. (7095)	التوم : DK (7058)
صفة السلمج : DK (7096)	- (7059) : تغمره بماء واريه : DK (7059)
تقحة : DK (7097)	مذفت : DK (7060)
صفة الزيتون : DK (7098)	فيه : DK (7061)
الذي يعمل : DK (7099)	وتغطي : DK (7062)
وأما الزيتون : DK (7100)	رأسه : DK (7063)
DK om. (7101)	DK om. (7064)
DK om. (7102)	DK om. (7065)
فان : DK om. and add. (7103)	وتتركه : DK (7066)
الا بشرعا (#) : C، صفة الاسيرغار : (7104)	البصل : C (7067)
DK (7105)	صفة اللبن : DK (7068)
يستخن : DK (7105)	البلغم : DK (7069)
ويعبر : DK (7106)	صفة المضحاة : DK (7070)
يستخن : DK (7107)	يفك : DK (7071)
مداومته : DK (7108)	اللحم : DK (7072)
صفة الليمون : DK (7109)	اللبن : DK add. (7073)
ويحمل : DK (7110)	مهرول : DK (7074)
مدقوقة : DK (7111)	البدن : DK (7075)
مخروط : DK (7112)	صفة الكامخ : DK (7076)
صفة أخرى : DK (7113)	المزر نحوش : C and DK (7077)
صفة أخرى : DK (7114)	ورد (#) : C (7078)
عجيب : DK add. (7115)	ويعل : DK (7079)
صفة كبس : DK (7116)	DK om. (7080)
من يحمل : DK (7117)	DK om. (7081)
ولكن : C add. (7118)	السي (#) : C (7082)
DK om. (7119)	والعقر : Sic in C. DK؛ العفن : Possibly (7083)

DK : رفيع (7156)	DK om. (7120)
DK : وتعصر (7157)	DK add. الجمع في إثناء زجاج : (7121)
DK : نارنجية (7158)	DK : قويا (7122)
DK : وشهر (7159)	DK om. (7123)
DK : بشاهير (7160)	DK add. : صفة أخرى : (7124)
DK : وانثر (7161)	DK : فتجعل (7125)
DK : رتب ره : C ، زيت طيب : (7162)	DK : قنصة (7126)
DK : صفة أخرى : (7163)	DK : زيت طيب : (7127)
DK : ويصلق : (7164)	DK : ويكسر (7128)
DK : صلق : (7165)	DK : بزره (7129)
DK : صلقه (7166)	DK om. : (7130) - (7130)
DK add. : ويثقل (7167)	DK add. : الوعاء : DK ، الذي له : (7131)
DK : حتى لا يبقى فيه شيء من الماء : (7168)	DK add. : وتلقيه عليه : (7132)
add.	DK : أخرى : (7133)
DK om. (7169)	DK : طيبا (7134)
C : يطحن : (7170)	DK : وتحنى : (7135)
DK : محمصين : (7171)	DK : بملح : (7136)
DK : مدقوقين : (7172)	DK om. : (7137) - (7137)
C : بطيما (#) : (7173)	DK : ويرد : (7138)
DK : الطاجن : (7174)	C : قصرة : (7139)
DK : مهرس : (7175)	DK : تشيله : (7140)
DK : صفة أخرى : (7176)	DK : عاد : (7141)
DK : تزد : (7177)	DK om. (7142)
C : يكش : (7178)	DK om. (7143)
C : يتطحن : (7179)	DK : كبس : (7144)
DK : ييدر : (7180)	DK : جيد : (7145)
DK : يانسون : (7181)	DK : ينقص : (7146)
C : وريب (#) : C ، الماء : (7182)	DK : وتختمه : (7147)
DK : البقدونس : (7183)	DK om. (7148)
C : وقدم : (7184)	DK om. (7149)
DK : عمل : (7185)	DK : وحمص كسا (#) : (7150)
C : مكلوس : (7186)	54. C repeats three times
DK : صفة حمص : (7187)	DK : الكسا : (7151)
DK : (7188) - (7188) حتى لا يبقى فيه حمصة واحدة	DK add. : ويخرج من قشره : (7152)
صحيحة ويكون قد خلى ناحية حمصاً	DK : على : (7153)
DK : صحاحاً :	DK add. : ويعمل : (7154)
DK om. : (7189) - (7189)	DK om. : (7155) - (7155)

DK : باليد (7224)	واطل (*) : C (7190)
DK om. (7225)	ويعمل عليه : DK add. (7191)
C : لـ (7226)	مخروط : DK (7192)
DK : انتفع به (7227)	وتتفع : DK (7193)
DK : ثم يؤخذ : (7228)	شيء : DK (7194)
DK : رفيع : (7229)	جيد : DK (7195)
DK add. : ناعماً : (7230)	DK om. (7196)
DK : زيتطيب : (7231)	(7197) - (7197) ويخلط جيداً ويعمل فيه ليون
DK : ثم يحرك : (7232)	مالح أكثر من الخل ويرش على وجهه
DK : أو يزل : (7233)	DK :
DK add. : كفايته وقليل : (7234)	DK om. (7198)
DK : أطراف : (7235)	يعمل : DK (7199)
DK : ذلك الحوائج : (7236)	قلبه : C (7200)
DK : ويشهر : (7237)	فعل : DK (7201)
DK add. : والجبن الشامي والزبيب : (7238)	الشر : C (7202)
DK add. : من : (7239)	مخروط : DK (7203)
DK add. : ويقدم : (7240)	وزر ورد : DK (7204)
DK : صفة حمص كما آخر : (7241)	صفة حمص آخر : DK (7205)
DK : المصلوق : (7242)	صفحة : DK (7206)
DK om. (7243)	اطل : C (7207)
DK : زيتطيب : (7244)	ويقطع عليه سذاب ويقدم : DK (7208)
DK om. (7245)	صفة حمص كما : DK (7209)
DK add. : يابس : (7246)	ومد حمص : DK add. (7210)
DK : قلب : (7247)	مليح : DK (7211)
C : ويدق : (7248)	ويرمى : DK (7212)
DK add. : محمصة : (7249)	فيه : DK (7213)
DK : ويرفع : (7250)	الزعطر : DK (7214)
DK : صفة أخرى : (7251)	ويدهن : DK (7215)
DK : صلقه : (7252)	البدن : DK and C ؛ يحى مليح : DK. (7216)
DK : من الزعطر اليابس : (7253)	add
DK : وقلب : (7254)	صفة حمص كما سلق : DK (7217)
DK : فستق : (7255)	DK om. (7218)
DK : (7256) - (7256) ويجعل فوقه زيت ويرفع : DK	الكسا : DK add. (7219)
DK : صفة حمص : (7257)	الا شيء : DK (7220)
DK : قرمه : (7258)	المصلوق : DK (7221)
DK : تقطع : (7259)	يجعل : DK (7222)
DK : ويشال : (7260)	وتضرب : DK (7223)

DK add. : ماؤه (7295)	DK : على النار (7261)
DK : القرنيط (7296)	DK : ارخى (7262)
C : المرامح (#) (7297)	DK : البيض (7263)
DK : ويقدم (7298)	DK : نصف (7264)
DK om .C : حملة (7299)	DK : قلية (7265)
DK om. (7300)	DK om. (7266)
DK : صفة اخرى (7301)	DK : رفيع (7267)
DK om. (7302)	DK : ونعناع (7268)
C : قليلة (7303)	DK add. : ثم (7269)
DK : وتوم (7304)	C : كاد (#) (7270)
DK : يدقوا (7305)	(7271) - (7271) وتصرهم على ملح وتنزلهم
DK add. : ويعملوا عليه (7306)	عليه ووزن درهم مصحون كمون ووزن:
DK : عليه (7307)	DK
DK om. (7308)	DK add. : ووزن (7272)
DK add. : طيب (7309)	DK add. : ووزن (7273)
DK add. : ويخلط ويخمر ويؤكل (7310)	DK add. : نصفين (7274)
DK : صفة أخرى منه (7311)	DK : الشهل (#) : C ؛ التشهير (7275)
DK : يصلق (7312)	DK add. : يكون (7276)
DK : القرنيط (7313)	DK : كثر (#) : C (7277)
DK : ويعلق (7314)	(7278) - (7278) بالبول في زبدية صيني أو
DK : يؤخذ (7315)	قيشاني وتوضع عليه الحواشج : C
DK add. : يلبت (#) : C ؛ في دهنه (7316)	DK : وسهر الطبق (7279)
DK : (7317) - (7317) فيه كراويا وسذاب : DK	DK : تنظيفها (7280)
DK add. : محمص (7318)	DK : النقل (7281)
DK : معجروش (7319)	DK om. (7282)
DK om. (7320)	DK : ويقد (7283)
DK : والتوم (7321)	DK : هذا الحمص على طرف (7284)
DK add. : ويعبى (7322)	DK : زمان (7285)
DK : ويقلب (7323)	DK add. : فيجمل DK ؛ منه قليل : DK (7286)
DK : ويدر عليه قلب فستق وكراويا وسذاب :	C om. (7287)
DK om .DK add	DK : البندقية (7288)
DK om. (7325)	DK om. (7289)
DK om. C. : مختر (7326)	See Appendix no. 55. (7290)
DK : وتقلب (7327)	DK : صفة تبيل (7291)
DK : جوز (7328)	DK : القرنيط (7292)
DK : وتوم (7329)	DK : القرنيط (7293)
C : ويكو (#) (7330)	DK : لطيفاً (7294)

- (7331) تخينة ويقدم : DK
 (7332) صنف آخر : DK
 (7333) به : DK add.
 (7334) شرح (#) : C ؛ السبرج : DK
 (7335) محلى : DK
 (7336) جيداً : DK add.
 (7337) يبقى : DK
 (7338) C om. DK add. marg.
 (7339) مطبحة : DK
 (7340) - (7340) : بسبرج وتجعله فيه ويجعل عليه قليل سذاب : DK
 (7341) صفة حمص : DK
 (7342) كيسا : DK
 (7343) الكسا : DK add.
 (7344) ويرفع : DK add.
 (7345) ويمسك : C ؛ مقتول بمسك : DK
 (7346) قدر الحاجة : DK add.
 (7347) يرفع : DK
 (7348) بمسك : C ؛ تدقيق : DK
 (7349) ارنديق (#) : C
 (7350) بشرط أن يكون : DK add.
 (7351) الأبيض : DK add.
 (7352) ويضيف : DK
 (7353) إليه : DK
 (7354) الغات (#) : C
 (7355) الجوراني : C
 (7356) دافي (#) : C
 (7357) من : DK add.
 (7358) بالزعفران : DK add.
 (7359) واحداهم : DK
 (7360) ويلقى : DK
 (7361) عليهم : DK
 (7362) إلى أن : DK
 (7363) يبقى : DK
 (7364) كالخلاف : C
 (7365) الصحنون : DK
 (7366) ويعمل : DK
 (7367) وقلب اللوز : DK
 (7368) ويشهر : DK
 (7369) القليلة : DK
 (7370) DK om.
 (7371) الطيب : DK
 (7372) السمين : DK
 (7373) بالساطور العادة : DK
 (7374) فخار : DK add.
 (7375) DK om.
 (7376) ويأخذ : DK
 (7377) ويعمل : DK
 (7378) وسذاب : DK add.
 (7379) ليمونة : DK ؛ واحدة مقطعة ويقلى على النار قليلاً جيداً ويعصر عليه ليمونتين :
 DK add.
 (7380) خضر : DK
 (7381) ويشال : DK
 (7382) فهو : DK add.
 (7383) له : C
 (7384) ويصلى : DK
 (7385) وتوم : DK
 (7386) وزيتطيب : DK
 (7387) صفة أخرى : DK
 (7388) يصلق : DK
 (7389) له : DK add.
 (7390) بسبرج : DK add.
 (7391) DK om.
 (7392) القرفحجن : C ؛ Sic in DK
 (7393) اردت : DK
 (7394) ماء ليمون : DK
 (7395) See Appendix no. 56.
 (7396) صفة : DK
 (7397) أخرى : DK
 (7398) بالسبرج : C and DK
 (7399) ثم : DK add.
 (7400) له : DK add.
 (7401) ويزاد ماء ليمون : DK om .DK add

DK om. (7433)	ونوم : DK (7402)
مدقوقان : DK (7434)	DK om recipe no. 630 (7403)
وكثير من : DK (7435)	ويطبخن : C (7404)
ونوم : DK (7436)	زيت : C (7405)
DK om. See Appendix no. 61. (7437)	وسيرج : C (7406)
أخرى : DK add. (7438)	صفة : DK (7407)
DK om. (7439)	أخرى : DK (7408)
ويصلق : DK (7440)	يقشر ويصلق ويقلل بزيت سيرج ويقلل (7409)
من تحته : DK add. (7441)	له يصل مخروط حتى : DK This recipe in (7410)
فانها : DK (7442)	ينضج ويجعل عليه خل وقليل طحينة ويرد (7411)
سيرج : C and DK (7443)	عليه ويقلله ويجعل عليه يسيراً من أطراف (7412)
DK om. (7444)	الطيب وإن أردت تخلطه بسكر وإن أردت (7413)
DK om. (7445)	تعمل فيه يسير نوم ويؤكل (7414)
كثير : DK (7446)	صفة : DK (7415)
الحواش : DK (7447)	أخرى : DK (7416)
والسيرج : C and DK (7448)	DK om. (7417)
يصنى : DK (7449)	ماء : C (7418)
See Appendix no. 62 (7450)	ونوم : C and DK (7419)
صفة الصفصات : DK (7451)	صفة أخرى : DK (7420)
الإنسان : DK (7452)	DK om. (7421)
أجود : DK (7453)	في : DK add. (7422)
به : DK add. (7454)	DK om. (7423)
DK om. (7455)	ونوم : DK (7424)
القومان : DK (7456)	على : DK add. (7425)
لها : DK add. (7457)	DK om. (7426)
صفة الخلا : DK (7458)	وتبرده : DK (7427)
الذي : DK (7459)	صفة أخرى منه : DK (7428)
القي : DK (7460)	تصنع : DK add. marg. (7429)
من الجوف والماء سمي المأموني لقلة (7461)	يختر : C and DK ؛ عليه : DK add. (7430)
إذاءه وهو مأمون القائلة وهو خلال (7462)	تقلب : C (7431)
يستعمله العوام من الناس : DK add. وكل (7432)	ونوم : C and DK (7433)
حب بارد يابس يصلح للخلال وهو أنفع (7434)	See Appendix no. 57 - 60. (7435)
من الحار اليابس وأجود ما يستعمل للخلال (7436)	أخرى : DK ؛ منه : DK add. (7437)
في الفم بعد أن يتقع في الماء ليلة أو ليلتين (7438)	ويلبث : DK (7439)
ليفوح في التخليل ولثلا يكسر بين الأسنان (7440)	بالسيرج : C and DK (7441)
فيحتاج إلى إخراجها بالملقاط (7442)	قد أبيت : DK (7443)
صفة عيدان : DK (7462)	

DK om.	(7500)
DK add.	من قشره : (7501)
DK om.	(7502)
Lacuna in C.	(7503)
Lacuna in C.	(7504)
DK om.	(7505)
DK	بالخور : (7506)
DK om.	(7507) - (7507)
DK om.	(7508)
DK	دقيق : (7509)
C breaks off here. DK includes three other receipes (see Appendix no. 63-65).	
The first part of recipe 642 is not in C.	
DK	ملوه : (7510)
DK	المصبوع : (7511)
C	begins again here. (7512)
DK	وإذا كان أبيض : (7513)
DK om.	(7514)
DK	يحمل : (7515)
C	ايل : (7516)
DK	المحلب : (7517)
DK add.	من : (7518)
DK	(7519) - (7519) العسل روسا فيه ساقته : C
DK	شيء : (7520)
DK	النيله : (7521)
DK add.	هذه : (7522)
C	الاولن : (7523)
C om.	(7524)
DK	يترك : (7525)
C	يسير : (7526)
DK	زنجفر : (7527)
DK	مصحونين : (7528) DK؛ منحولين : marg.
DK add.	
DK om.	(7529)
DK	مليح : (7530)
DK	معه : (7531)
DK	قليل : (7532)

DK	واللياسة : (7463)
DK	وسط : (7464)
DK	صفة : (7465)
C	المروء : (7466)
DK	لتنضيف : (7467)
DK	الأسنان : (7468)
C	بش : (7469)
DK	إذا : (7470)
C and DK	الصلابة : (7471)
DK	صنف أشنان : (7472)
DK om.	(7473)
C	العاري : (7474)
DK	الأسنة : (7475)
C	البصا : (7476)
DK	المحلول : (7477)
DK om.	(7478)
DK	في : (7479)
DK	وقية : (7480)
C	ويصف : (7481)
DK om.	(7482)
DK	الشعير : C، السعد : (7483)
DK	والدواء : (7484)
C	بعده : (7485)
DK	ثم تبخره بغيره : (7486)
DK	تضيف : (7487)
DK	لكل : (7488)
DK	رطلين : (7489)
DK om.	(7490)
DK	مقال : (7491)
DK	رياض : (7492)
DK om.	(7493)
DK add.	كان للأمون لغسل يده : (7494)
DK add.	الفارسي المعروف بالعصافيري : (7495)
DK add.	اللباض : (7496)
DK om.	(7497)
DK	السمام : (7498)
C	المحطوف : (7499)

بحريرة : DK (7570)	الطيب : DK add. (7533)
مطحونا : DK (7571)	زين : C and DK (7534)
ابقي : DK (7572)	فردويرة : C ؛ نحو دروس : DK (7535)
أشنان : DK (7573)	واحد : DK add. (7536)
آخر : DK (7574)	وقية : DK (7537)
وقرمة (#) : C (7575)	واحد : DK add. (7538)
ثلاث : DK (7576)	DK om. (7539)
DK om. : (7577) - (7577)	وكافور رياحي ويختر يعود : DK (7540)
فهذه : DK (7578)	DK om. (7541)
أهو : DK (7579)	DK om. : (7542) - (7542)
DK om. (7580)	في الأصناف وكافور ويشرح : DK add. (7543)
الصلح : DK (7581)	رياحي : DK add. (7544)
اليه : DK (7582)	صفة : DK (7545)
البرقوق : DK (7583)	أخرى : DK (7546)
وكذلك : DK (7584)	DK om. (7547)
فعلت : DK (7585)	DK add. : ملوكي (7548)
DK om. (7586)	DK om. (7549)
قلع : DK (7587)	DK om. (7550)
يقلع : DK (7588)	مدقوق : DK (7551)
السوير : DK (7589)	من : DK (7552)
C and DK : السرج (7590)	ينسحف : DK (7553)
ويترك : DK (7591)	ثم ينخل : DK (7554)
عليه : DK (7592)	ادق في : DK (7555)
وكذلك : DK (7593)	يستعمله : DK (7556)
علق : DK (7594)	جميعه : DK (7557)
بدهن : DK (7595)	فهو مليح : DK (7558)
فإنه يأتي : DK (7596)	أخرى : DK (7559)
وكذلك : DK (7597)	ينشا : C (7560)
ويمسح : DK (7598)	امتنان : C (7561)
اليه : C (7599)	منه : DK (7562)
مغلف : C (7600)	زبو : C (7563)
قطف : DK (7601)	DK om. (7564)
القطن : DK (7602)	يتفتق : DK (7565)
يجزل : DK (7603)	أخرى : DK (7566)
تنسفه : DK (7604)	افيه : DK (7567)
وتسقيه : C (7605)	واحد : DK add. (7568)
C om. (7606)	DK om. (7569)

DK om. (7644)	DK add. : ثم (7607)
DK : يتبخّر (7645)	DK : يستعمل (7608)
DK : يتبخّر (7646)	DK : فانه (7609)
DK : مرة ثانية (7647)	DK om. (7610)
DK add. : سيرج : C and DK ؛ خفيف (7648)	DK : المعروف (7611)
DK : يتبخّر (7649)	DK : ونافع لمن (7612)
DK : سبعة (7650)	DK : كان يصيبه ورم (7613)
DK : مرات (7651)	DK om. (7614)
C : جبل (7652)	DK : ويقطع رائحة (7615)
C : أو يلقى (7653)	DK add. : من الأبادي (7616)
C and DK : سيرج (7654)	DK : المسك (7617)
DK add. : قليل (7655)	DK : وهو من الروائح (7618)
DK om. (7656)	DK : جوزة (7619)
C and DK : والسيرج (7657)	DK add. : ويؤخذ (7620)
DK add. : وزيادة (7658)	DK add. : وكباش قرنفل (7621)
DK add. : وإذا دمنه شيئاً كثيراً (7659)	DK add. : واحد (7622)
DK : تبخر (7660)	DK om. DK add. : ثم يؤخذ (7623)
C and DK : كلما (7661)	DK : جزئين (7624)
DK : شبه عجوز (7662)	DK om. (7625)
DK add. : ويستعمل (7663)	DK : شبت (7626)
DK : هالة (7664)	C : حانونه (#) (7627)
DK : العماري (7665)	DK : يطحن (7628)
DK om. (7666)	C : وتحيل (7629)
DK : والعود والعنبر فمين من كل واحد (7667)	C : حنا (7630)
DK add. : والسيرج (7668)	DK : ويترك (7631)
DK : أمرار (7669)	DK : ويصلق (7632)
DK : - (7669) ويخلع بعنبر وزبدة فانه غايت ما يكون فاعلم ذلك (7669)	DK : وينصف (7633)
C : والسيرج (7670)	DK add. : أجزاء (7634)
DK : مطلب في أنواع البخورات في (7671)	C : يعرف (7635)
DK : المطيبة (7672)	C : بمصر (7636)
DK om. (7673)	C : حر (#) (7637)
DK : بلسيمي (7674)	DK : نضيف (7638)
DK : سندروس (7675)	DK : رقيق (7639)
DK : ويزن (7676)	DK : بسيرج (7640)
DK : صيني (7677)	DK : جمرتين (7641)
See Appendix no. 66 - 67. (7678)	DK add. : جيداً (7642)
	DK : تلت (7643)

- طيب : DK (7715)
 الغم : C (7716)
 الفم : DK add. (7717)
 سحقها منه حبه بماء ورد وحللتها (7718)
 : DK add. ويطيب وان شئت سحقها
 DK om. (7719)
 DK om. (7720)
 DK om. (7721)
 سحقته : DK (7722)
 ويدهن : DK (7723)
 القالية : DK (7724)
 ومن القرنفل : DK (7725)
 ومن الكنااسة : DK (7726)
 ومن القاقلة : DK (7727)
 DK om. (7728)
 DK om. (7729)
 مثقال : DK (7730)
 قصبني : DK (7731)
 DK om. (7732)
 فمك : DK (7733)
 بعد : DK (7734)
 دواء : DK ؛ بها ثم : DK add. (7735)
 كذلك : DK (7736)
 See Appendix no. 77 - 79. (7737)
 من بمسك : DK (7738)
 واحد : DK add. (7739)
 يجمع : DK (7740)
 كلها : DK add. (7741)
 مدقوقة : DK (7742)
 منخولة : DK (7743)
 ويؤخذ منه حبة في الفم : DK (7744)
 See Appendix no. 77 - 79. (7745)
 شقف : DK add. (7746)
 Sic in C and DK. (7747)
 قصة : DK (7748)
 وزن درهمين : DK ؛ مرتك درهم عرك (7749)
 كافور ودرهم شقف كبار درهمين DK add.
- وزن : DK add. (7679)
 يربب (#) : C (7680)
 بماء : C (7681)
 وزن : DK add. (7682)
 طبخ : DK add. (7683)
 وزن نصف درهم : DK (7684)
 محترق : DK (7685)
 من كتان ثم : DK add. (7686)
 يستعمل : See Appendix no. 69 - 70. (7687)
 DK.
 بارد : C (7688)
 DK om. (7689)
 فيه : DK add. (7690)
 النبات : DK add. (7691)
 يبلغ : DK (7692)
 له رائحة : DK (7693)
 See Appendix no. 71. (7694)
 أخرى : DK (7695)
 DK om. (7696)
 DK om. (7697)
 يقيد : DK (7698)
 طرفها : DK (7699)
 See Appendix no. 72 - 74. (7700)
 دواء عرق : DK (7701)
 قرمية : C (7702)
 العجون : DK (7703)
 إلى أن : DK (7704)
 وتجعل : DK (7705)
 خمسة : DK (7706)
 يلحق : C (7707)
 أيام : C (7708)
 يعني : DK (7709)
 بين : DK (7710)
 حله : DK (7711)
 يبقى : DK (7712)
 المصنعا : C (7713)
 See Appendix no. 75. (7714)

(7786) بين : DK، ين : C	(7750) تحيلوا : DK
(7787) الواصل : DK، الوسط (#) : C، الوصل : C marg.	(7751) فانه : DK
(7788) يتحلل : DK	(7752) DK om. recipes no. 664 and 665.
(7789) وربع : DK	(7753) عندي (#) : C
(7790) أوقية : DK	(7754) قناب (#) : C
(7791) معسلة : DK	(7755) Sic in C.
(7792) الواصل : DK	(7756) Sic in C.
(7793) لحلحه (#) : C، طبيخة : DK	(7757) أخرى : DK
(7794) فباشه : DK	(7758) درهم : DK add.
(7795) يرص : DK	(7759) توجهت : DK
(7796) دراهم : DK	(7760) مع من أردت : DK om.
(7797) عنبر : DK	(7761) مزارات : DK
(7798) بحه (#) : C	(7762) صب : DK
(7799) قطعاً : DK add.	(7763) اغتسل : DK
(7800) سفرجلة : DK	(7764) DK om.
(7801) يوصي : C	(7765) DK om.
(7802) - (7802) DK om.	(7766) في : DK add.
(7803) بعد : DK	(7767) DK om.
(7804) DK om.	(7768) C om.
(7805) طو (#) : C	(7769) بعنبر : DK
(7806) واحد : DK add.	(7770) وتفتقه : DK
(7807) طف (#) : C، من : C add.	(7771) بزيدة : DK
(7808) تفعل : DK	(7772) ثم يسحق بعد ذلك البخور ويرفع :
(7809) صحاح : DK	(7773) عرق : DK
(7810) قر : C	(7774) دائماً : DK add.
(7811) وزعفران شعر وقشر : DK add.	(7775) والمسلك : DK
(7812) ليمون : DK	(7776) والزبدة : DK
(7813) واحد : DK add.	(7777) بشعيرة : DK
(7814) زعفران : C. DK om.	(7778) مقاصري : C
(7815) DK om.	(7779) وزيت : C
(7816) يهرس : DK	(7780) تعجنهم : DK
(7817) خمس : DK	(7781) اليه : DK
(7818) ويعقد : DK	(7782) - (7782) DK om.
(7819) بشيء : DK	(7783) الجميع : DK
(7820) يد : C	(7784) DK om.
(7821) DK om.	(7785) قنانية : DK

درة : C ؛ صفة ذريرة : DK (7855)	منقى : C (7822)
ثلاثة : DK (7856)	عنبري : DK (7823)
افعام : DK ؛ اعاط (#) نعى (#) : C add. (7857)	سدس : DK (7824)
DK om. (7858)	ياحي : C (7825)
DK om. (7859)	DK om. (7826)
بحزت : DK (7860)	الثاني : DK (7827)
فمين ثلاثة : DK (7861)	المرريخوش : C ؛ الموزنجوش : DK (7828)
كررت : DK (7862)	ضعف : DK ؛ صعت (#) : C ؛ لعل (7829)
عنده ما : C (7863)	يعجن : C marg. (7830)
تعمل : DK (7864)	عجينا جيدا : DK (7831)
زيادة : C (7865)	صحاحا : DK (7832)
ظاهر : DK (7866)	ولقى : DK (7833)
المختور : C (7867)	فان : DK (7834)
ويستعمل : DK add. (7868)	DK om. (7835)
ده (#) : C (7869)	DK om. (7836)
مقاصري : C (7870)	فإذا ذاب مع العنبر : DK (7837)
تحك : DK (7871)	القي : DK (7838)
حرمة : C (7872)	النار ويعجن عجنا قويا جيدا بالغا ثم (7839)
حتى لا يبقى فيه ماء ورد : DK add. (7873)	يخرج ويعمل على : DK add. (7840)
DK om. (7874)	DK om. : (7840) - (7841)
DK om. (7875)	Lacuna in C. : (7841) - (7842)
وسيع : DK (7876)	يتداخل : DK (7843)
وزيادة : DK (7877)	ويجعل على صلاية قد (#) بماء بارد (7844)
مقاصري : C (7878)	ويسحق بالضر المطوع (#) البلايه (#) (7845)
DK add. : ناعما (7879)	C add. : (7846)
به : DK add. (7880)	شرايين : DK (7847)
ثلاث مرات : DK (7881)	يحمل : DK (7848)
فان : DK (7882)	هون : DK (7849)
نشف : DK (7883)	DK om. (7850)
مسلق (#) : C (7884)	تعليها : K (7851)
عشرة : DK (7885)	عسرا (#) ادبه : C (7852)
مقال : DK add. (7886)	وتعل : DK (7853)
ثلث : DK (7887)	ظهر الطبق : DK (7854)
اترج : DK (7888)	تم وكمل : DK add. (7855)
سنة : C (7889)	الدائر : C (7856)
عشرة : DK (7890)	وغيرها : DK add. (7857)

DK om. (7926)	مع : C؛ ويدق مع : DK (7890)
DK om. (7927) - (7927)	ويدق ناعماً : DK (7891)
السابع : DK؛ ويستعمل أيضاً :	ومنافع : DK (7892)
DK add.	DK om. (7893)
في : DK (7929)	ثلث : DK (7894)
DK om. (7930)	يعمل : DK (7895)
DK om. (7931)	نضيف : DK (7896)
محكم : DK (7932)	واعمل : DK (7897)
دور : DK (7933)	تلقيه : DK (7898)
رطلي : DK (7934)	تحت : DK؛ نحب (#) : C؛ بين :
DK om. (7935)	C add. marg.
ربعه : DK (7936)	لسانك : DK (7900)
سكر : DK (7937)	وشربت : DK (7901)
أوقيتين : DK (7938)	ماء ورد : DK (7902)
تسخنه : DK (7939)	سويقه : DK (7903)
نجده : DK (7940)	DK om. (7904)
البيران : DK (7941)	DK om. (7905)
اوفاها حى (#) : C. Sic in DK. (7942)	فتحه : DK (7906)
الشارات (#) : C. Sic in DK. (7943)	الماء صيغة : DK add. (7907)
يرفع : DK (7944)	والكمترى : C؛ والكمترى : DK (7908)
في : DK add. (7945)	والعنب : DK (7909)
الأتروان (#) : C. Sic in DK. (7946)	المصيف : DK (7910)
القبه (#) : C. Sic in DK. (7947)	المصاليق : DK (7911)
الصلوطات : DK؛ الصلومات (#) : C (7948)	والأطجن : DK (7912)
أيضاً : K (7949)	الدفيعة : DK (7913)
تبل : DK (7950)	الغير : DK (7914)
خاصية : DK (7951)	ومن : DK add. (7915)
فان : DK (7952)	أوجاع القلب : DK (7916)
اغلت : DK (7953)	وصنعته : DK (7917)
DK om. (7954)	كثيرة : DK (7918)
مرى : DK (7955)	عال : DK (7919)
حرة (#) : C (7956)	فان : DK (7920)
حفيف : DK (7957)	ضيف إليها : DK (7921)
دور : DK (7958)	درهم : DK (7922)
يغمر : DK (7959)	طيب : DK (7923)
وميموع : DK (7960)	فيه : DK add. (7924)
مسحوق : DK (7961)	للصدر : DK (7925)

DK : بدل (7999)	DK om. (7962)
: (8000) - (8000) السبقا بسارارون (#) :	DK : اخذ (7963)
Sic in DK. C	DK : الحلا (7964)
DK : شعرات (8001)	DK : صفة تصعيد (7965)
DK : خرج (8002)	DK : ثم تعدد (7966)
DK : من (8003)	DK om. (7967)
DK : ويكون مدقوقاً (8004)	DK : فريحتة (7968)
C : (#) : وانعله (8005)	DK : ريحة (7969)
DK : الثواب (8006)	DK : اصفر (7970)
DK om. (8007)	DK : بيان (7971)
DK : تنفعهم (8008)	DK : بالبغدادى (7972)
DK : ثلاثة أربال (8009)	DK add. : قدر (7973)
DK : وتركوا (8010)	DK add. : ثم (7974)
DK om. (8011)	DK : يحمل (7975)
DK om. (8012)	C : (#) : انه (7976)
C : وتضعه (8013)	DK om. recipes 686 - 690. (7977)
DK : ذكرنا (8014)	C : الراحى (7978)
DK : الاترج (8015)	Sic (#) in C : (7979) - (7979)
DK : (8016) - (8016) : الاصفر والأحمر :	DK : فى (7980)
DK add. : من (8017)	DK om. (7981)
DK : وتصيره (8018)	DK : ورق (7982)
DK : وتقطر (8019)	DK : ما حشو (7983)
DK : وكذلك (8020)	DK : الورد (7984)
DK : الكبير (8021)	DK : ووله (7985)
DK om. : (8022) - (8022)	DK : احمرأ (7986)
DK : قصابه (8023)	DK : قدر (7987)
DK : تدقه (8024)	C : شمقا (7988)
DK om. (8025)	DK : معه (7989)
DK om. (8026)	DK : غمر (7990)
DK add. : (8027) : وكذلك	DK : قبله (7991)
DK om. (8028)	DK : خرقه (7992)
DK om. (8029)	DK : وادخل القطنة (7993)
DK om. (8030)	DK om. (7994)
DK add. : الورد (8031)	DK : اعمر (7995)
DK : على الأقماع (8032)	C : (#) : سهدة (7996)
DK om. (8033)	DK : وما (7997)
DK : ثلثها (8034)	DK om. (7998)

DK : وبحشى (8072)	ملوا : C، ماء : DK (8035)
DK om. (8073)	C om. (8036)
DK : يضر : (8074)	DK : ثلاث (8037)
DK : يطنع : (8075)	C marg. : الاقراع (8038)
DK om. (8076)	DK : واستقطره : (8039)
DK : الأنايق : (8077)	DK : فانه : (8040)
DK : ورد : (8078)	DK : ترك : (8041)
DK om. (8079)	DK : حسنا : (8042)
C : الطوري : (8080)	DK add. : نوع : (8043)
DK : مليح : (8081)	DK : النقي : (8044)
DK om. (8082)	C : وخمس : (8045)
DK : لايق : (8083)	C : يحمر : (8046)
C om. (8084) - (8084)	DK : يوقد : (8047)
DK add. : ورد : (8085)	DK : يترك : (8048)
DK add. : ماء : (8086)	DK : نداوة : (8049)
DK : الطري : (8087)	DK add. : نوع : (8050)
DK om. (8088)	DK om. DK add. : يؤخذ : (8051)
C : نصبي : (8089)	DK : ورق : (8052)
DK om. (8090)	DK om. (8053)
DK : مسدودة : (8091)	DK om. (8054)
DK : الرؤوس : (8092)	DK : الزراقة : (8055)
DK om. (8093)	DK : يسقى : (8056)
DK : عليها : (8094)	C without diacritical points. (8057)
DK : ومن القرنفل : (8095)	DK : يقطر ماؤه فانه : (8058)
DK : ومن المسك : (8096)	DK : كلون النيلة : (8059)
DK add. : يضرب : DK، منها : (8097)	DK om. (8060)
DK : تخلطه : (8098)	DK : وغيرها : (8061)
DK : القراع : (8099)	DK : يؤخذ : (8062)
DK : وتستقطره : (8100)	DK : وحشية : (8063)
DK om. (8101)	DK : القرعة : (8064)
DK om. (8102)	DK : ثلاثة أربع : (8065)
نحو ثلاثة أرباط وتستقطره فيخرج منه ماء (8103)	DK om. (8066)
DK add. : ثانياً : (8104)	DK add. : ووزن : (8067)
DK : وقتان : (8104)	DK : درهمين : (8068)
DK add. : زجاج : (8105)	DK add. : C، أو : (8069)
DK : تترك : (8106)	DK : قمر : (8070)
DK : يوم : (8107)	DK : يستفرغ : (8071)

C : تكمره (8145)	DK om. (8108)
DK : ويأتي (8146)	DK : تبل (8109)
DK without diacritical points. (8147)	DK : عجيب (8110)
DK : تحل (8148)	DK : طيب (8111)
DK om. (8149)	DK : وثني (8112)
DK : للغسولات (8150)	DK add. : وزن (8113)
DK : منها (8151)	DK : النصيبني : C ، النصيبني (8114)
DK add. : لينة (8152)	DK : بالبغداداي (8115)
DK om. (8153)	C om. (8116) - (8116)
DK : يزاد (8154)	C om. (8117) - (8117)
DK : طيب (8155)	DK : يريد (8118)
DK : من (8156)	DK : لمن (8119)
DK add. : فيه (8157)	C om. (8120)
DK : نادراً (8158)	DK : لمن (8121)
DK : اغسله (8159)	DK add. : قاقلي (8122)
DK : أو بناء (8160)	DK add. : في (8123)
DK : وتستقعه (8161)	DK add. : وقله : C ، عليه (8124)
DK om. (8162)	DK : دفع (8125)
DK : ورد (8163)	DK : ويدر (8126)
C : نجا (8164)	DK add. : يرفق (8127)
DK : تبل (8165)	DK : حجة (8128)
DK : القنانية (8166)	DK add. : نصف : DK ، ترمي (8129)
DK : ويصحن (8167)	DK om. (8130)
DK : اسبداج (8168)	DK : وتصعد (8131)
DK : بالخيط (8169)	DK om. (8132)
DK : وتتمه (8170)	DK : مصعد ما (8133)
DK om. (8171)	DK om. (8134)
DK om. (8172)	DK : عجيب (8135)
C : غر (8173)	DK : باني (8136)
C : اوينها (8174)	DK : والرائحة (8137)
C om. (8175)	DK add. : يؤخذ السنبل (8138)
C om. (8176)	DK : تنقعه (8139)
DK : يأخذ (8177)	DK add. : والكل وقشر السنبل (8140)
DK : القراع (8178)	DK om. (8141) - (8141)
DK : ويرفع (8179)	DK : نحشه (8142)
DK : لحالغ : C ، اللخالغ (8180)	DK om. (8143)
DK : حقبان (8181)	DK : وتستقطر (8144)

DK : عليها (8219)	DK : للشعر (8182)
DK : منخلين (8220)	DK : وتطويله (8183)
DK : وينصف : (8221)	DK : لا (8184)
C : اواراو (#) : (8222)	DK : الشرح (8185)
C : الدور : (8223)	DK add. : ويدق حتى يبقى ناعماً : (8186)
DK : الودية : (8224)	DK : رطلين : (8187)
C without diacritical points. (8225)	DK : بيت : (8188)
C and DK : كثيرة : (8226)	DK : ليلة : (8189)
DK : ألقى : (8227)	DK : القراع : (8190)
DK : ناعم : (8228)	DK : كما : (8191)
DK : درور : (8229)	DK : ذكرناه : (8192)
(8230) ويلقى في السواي وفي المخلالات الرفيعة	DK : يؤخذ : (8193)
ويعمل الأقسما : DK add. (8231)	DK om. (8194)
DK : وفيه : (8231)	DK : ويبل : (8195)
DK om. (8232)	C : القرنفل : (8196)
C om. (8233)	DK : يؤخذ : (8197)
C : ربه : (8234)	DK : رطل : (8198)
DK : فيه : (8235)	DK : اجدرفه : (8199)
DK om. (8236)	DK om. (8200)
DK : لفك : (8237)	DK : وتترك : (8201)
DK : الورم : (8238)	DK : ويغرس : (8202)
DK : ثلاث : (8239)	DK : واجعلها : (8203)
DK : القمي : (8240)	DK add. : عليه : (8204)
DK : ناعم : (8241)	DK : فانه : (8205)
DK : وخلطه : (8242)	DK om. (8206)
DK : درور : (8243)	DK : وعروقه : (8207)
DK : قدر : (8244)	C om. (8208)
DK : عليهم : (8245)	DK : مدقوقا : (8209)
DK : درور : (8246)	C : مقاصري : (8210)
DK om. (8247)	DK : ويقم : (8211)
DK om. (8248)	DK : الدرير : (8212)
DK : اليها : (8249)	Sic in DK. C : (#) : حرو (8213)
DK : (8250) - (8250) فاعلم ذلك : DK	DK add. : قدر : (8214)
DK : فلتجعل : (8251)	DK : حارة : (8215)
DK : ويصب : (8252)	DK : مريحوش : C ؛ موزنجوش : DK (8216)
DK : نبيذ : (8253)	DK : الاترج : (8217)
DK : حلو : (8254)	DK : الاترج : (8218)

DK : أخضر (8292)	DK : ووطن (8255)
DK : ثم تقدمه (8293)	DK : مزيت (8256)
DK : ورد (8294)	DK add. : صفة (8257)
DK : طري (8295)	DK : عيص (8258)
DK : كأنك (8296)	C : يسكر (8259)
DK : قطعه (8297)	C : رائحة (8260)
DK : أو تأخذ (8298)	DK add. : ماء (8261)
DK om. (8299)	DK : اناء (8262)
DK om. (8300)	DK add. : ثم (8263)
DK : يتفح (8301)	C om. : عليه (8264) - (8264)
DK : صفة أخرى (8302)	DK : عتيقا (8265)
DK : ولسع (8303)	C : يسكر (8266)
DK : طر القصبة (8304)	DK : كانه (8267)
DK : خيط (8305)	DK : وان (8268)
DK : بكار (8306)	DK : ابقاء (8269)
DK : وأخرجه (8307)	DK : فاجعله (8270)
DK : احتراز (8308)	DK om. : (8271) - (8271)
DK : الفواكه (8309)	DK om. (8272)
DK : والطرور (8310)	DK : است (8273)
DK : الفطامي (8311)	DK : جعلته (8274)
DK om. (8312)	C : نهلا (8275)
DK : تصلح (8313)	DK : لفيته (8276)
DK : البارزة (8314)	DK add. : أخرى (8277)
DK : النضيفة (8315)	DK : واملاها (8278)
DK : الفتحة (8316)	DK : وحطها (8279)
DK : يخرط (8317)	DK : وخلصها (8280)
DK : وحطته (8318)	C : عاية (8281)
DK : ويسر (8319)	DK : أزرار (8282)
DK om. (8320)	DK : وغطي (8283)
DK : بقي (8321)	DK : فإذا كان (8284)
DK add. : عناقيده (8322)	DK : شيل (8285)
DK : الشث : C ؛ السبت (8323)	DK : ذلك (8286)
DK om. (8324)	DK : الورد (8287)
DK : سبه (8325)	DK : بقي (8288)
DK : خزن (8326)	DK : حالته (8289)
DK : كخزن (8327)	DK : الأصلية (8290)
DK : خرقة (8328)	DK : أحمر (8291)

DK : فانه لا : (8366)	DK : نصيف : (8329)
DK : كذلك : (8367)	DK : فابي : (8330)
DK : غصن : (8368)	DK : سعى : (8331)
DK om. : (8369)	D : ولستوبو : (8332)
DK : يقون : (8370)	DK : نصيف : (8333)
DK : ان طاق : (8371)	DK : أخذت : (8334)
DK : يبرد : (8372)	C : السنوتي : (8335)
DK : ويوضع : (8373)	Lacuna in C. : (8336)
DK : ختم : C ; حم : (8374)	DK add. : في : (8337)
DK : ويجعل : (8375)	C : حب (#) : (8338)
DK : ما يسع : (8376)	C : سكر (#) : (8339)
C add. : الماء : (8377)	DK : وتأخرها : (8340)
C : المنقى : (8378)	DK : وليعطف : (8341)
DK : فيها : (8379)	DK : أزهرت : (8342)
DK : ويغطس : (8380)	DK : وينشف : (8343)
C marg. : (8381) - (8381)	C : وتوحا (#) : (8344)
DK : تصببه : (8382)	DK : نصيف : (8345)
C add. : فيه : (8383)	C : الجواني : (8346)
DK : عناقيد : (8384)	DK : للسله : (8347)
C : واخيل : (8385)	DK : عادية : (8348)
DK : الظلام : (8386)	DK : ويخص : (8349)
DK : الأواني : (8387)	DK : فيها : (8350)
DK : فتعمل : (8388)	DK : تجلب : (8351)
C : كان (#) : (8389)	DK : فوقه : (8352)
DK : وتدخل : (8390)	DK : الطين : (8353)
DK om. : (8391)	C : ملح : (8354)
DK om. : (8392)	C : وشغل (#) : (8355)
DK om. : (8393)	C : مفرفة : (8356)
DK : عوده : (8394)	DK : أخضر : (8357)
DK : صحيح : (8395)	DK : يستوقد : (8358)
DK add. : من العفن : (8396)	DK add. : زمنًا : DK ؛ طويلاً : (8359)
DK add. : كذل : (8397)	DK : زجاج : (8360)
DK : رخاها : (8398)	DK : وسددت : (8361)
DK : وقل منه : (8399)	C : آخر : C ؛ حبة : C add. : (8362)
DK om. : (8400)	DK : بقضيه : C ؛ بغصنه : (8363)
DK : التوم : (8401)	DK : قال : (8364)
C : كل : (8402)	DK : يداب : (8365)

DK (8439) ويعتقد :	DK om. (8403)
DK (8440) أكلت :	DK add. الطيب : (8404)
DK (8441) تركته :	DK (8405) ينفع :
DK (8442) وصب :	DK (8406) يقر :
C (8443) بطبق :	C (8407) محلا :
DK (8444) منشك :	DK om. (8408)
DK (8445) ينشف :	DK add. أربعة : (8409)
DK (8446) يصب :	DK add. ذلك : (8410)
C and DK (8447) وسيرج :	DK (8411) فإذا كان الليل :
DK (8448) صفة :	DK (8412) من :
DK (8449) أخرى :	DK (8413) شاكّة : من العشاء إلى الصبح :
DK (8450) قطف :	DK add. (8414)
DK (8451) ويقول :	DK (8415) تنفتح : صفة :
DK (8452) النقل :	DK add. ان : (8416)
DK (8453) يقال :	C (8417) كابة :
DK add. (8454) يوماً أو :	DK (8418) اذا :
DK add. (8455) وليلة :	(8419) وضعتها :
DK (8456) صفة :	DK (8420) وقت :
DK (8457) أخرى :	DK (8421) نقلها :
DK (8458) يفوز :	DK (8422) معر : C، مفره :
DK (8459) بالابر :	C (8423) سجرها :
DK om. (8460)	C (8424) الكابة :
DK (8461) باللين :	DK om. (8425) - (8425) :
DK om. (8462)	DK (8426) خرقه بطانة :
DK om. (8463)	DK (8427) تأخذ :
DK (8464) وأوضعه :	DK (8428) بعاره :
DK (8465) تعامر :	DK (8429) تحلك : DK، تلك : C add. :
DK (8466) الفواكه :	C (8430) ترتل :
DK add. (8467) مزاجه :	DK add. (8431) وهو يجيء مليحاً إلى الغاية :
DK (8468) مثل :	DK (8432) صفة رطب :
DK add. (8469) أو غيره :	DK (8433) المتمم :
DK add. (8470) قد :	DK (8434) التي :
DK om. (8471)	DK om. (8435)
DK (8472) أردنا :	DK add. (8436) قدر :
DK (8473) مزاجه :	DK add. (8437) وتذول اليد :
DK (8474) وحطه :	DK (8438) بغطاء :
DK (8475) فانه :	

C and DK : الكمتري : (8513)	DK add. : في غير أوانه : (8476)
DK : عرض : (8514)	DK : صفة أخرى فيه : (8477)
C and DK : الكمتري : (8515)	DK : وتطلق : (8478)
DK add. : زمانا : (8516)	DK : قد تغيرت : (8479)
DK : تعمير : (8517)	DK : تعلقها : (8480)
DK : يؤخذ : (8518)	DK om. : (8481)
DK : فهما : (8519)	DK om. : (8482) - (8482)
DK : مهما : (8520)	DK : طري : (8483)
DK om. : (8521)	DK : أريد : (8484)
DK add. : فانه : (8522)	DK : تقمير : (8485)
DK add. : أقاما يكون : (8523)	DK : الطين : (8486)
DK : فإذا : (8524)	DK om. : (8487)
DK om. : (8525)	DK : واحتذر : (8488)
DK : الفاتر : (8526)	DK : وتعصر ماءه : (8489)
DK : رقيق : (8527)	DK add. : تعلقه : DK : معه : (8490)
DK : لا : (8528)	DK : يؤخذ : (8491)
DK : وأوضعه : (8529)	DK : جلده : (8492)
DK add. : لمن شئت : (8530)	DK : صفيته : (8493)
DK : تعمير : (8531)	DK : استوف : (8494)
DK : فانه : (8532)	DK : مهما : (8495)
DK : فتأخذ : (8533)	DK : صفة : (8496)
DK : وتجعله : (8534)	DK : أخرى : (8497)
DK : رقيق : (8535)	DK add. : الطيب : (8498)
DK add. : DK : وتغسله ماءه : (8536)	DK om. : (8499) - (8499)
DK : فتقبله : (8537)	DK : ينفج : (8500)
DK : الريح : (8538)	DK : بالنحار : (8501)
DK : ترفعه : (8539)	DK : يصب : (8502)
DK : يبرد : (8540)	DK : باكر : (8503)
DK : وينزل : (8541)	DK om. : (8504)
DK add. : والماء المغلي : (8542)	DK om. : (8505)
DK : ما يغمره : (8543)	DK : تعمير : (8506)
DK om. : (8544)	DK : مهما : (8507)
DK add. : فانه : (8545)	DK add. : DK : فانه يغني عنه : (8508)
DK om. : (8546)	DK : تعمير : (8509)
C : بنت : (8547)	C and DK : الكمتري : (8510)
Sic in DK. C : (*) : الددى (8548)	C and DK : الكمتري : (8511)
DK : الحثاني : (8549)	DK : الطيب : (8512)

DK جزرا : (8585)	DK add. زيب : (8550)
DK om. (8586)	DK add. له : (8551)
DK أصولها : (8587)	DK وتركة : (8552)
DK كلها : (8588)	DK لحين : (8553)
DK يومان : (8589)	C واحترز : (8554)
DK اجعلها : (8590)	DK add. حيث : DK، تريد : (8555)
DK عليه : (8591)	DK قطاف : (8556)
DK om. (8592)	DK om. (8557)
DK الترجس : (8593)	C يرتد : (8558)
DK يفتح : (8594)	DK تميم : (8559)
DK om. C. لسا : (8595)	DK om. (8560)
DK سابح : (8596)	C يشر : (8561)
DK اجمع : (8597)	DK الاعسال : (8562)
DK علقه : (8598)	DK تلقيا : (8563)
DK منكوس : (8599)	DK تصفيه : (8564)
DK om. (8600)	DK add. عندما يحلب : (8565)
DK om. (8601)	DK مائه : (8566)
DK يروق : (8602)	DK add. تكسه (#) : C، تكسه : DK، بشي * : (8567)
DK om. (8603)	DK add. (8568)
DK تعمير : (8604)	DK add. أخرى : (8568)
DK add. في غير أوانه وهو ائك : (8605)	DK add. سدا : (8569)
DK add. - (8606) : DK om. ذلك : (8606)	DK اخرجها : (8570)
DK توكيه : (8607)	DK طري : (8571)
DK فيؤخذ : (8608)	DK متى شئت : (8572)
DK add. وهو : (8609)	DK om. (8573)
DK زر : (8610)	DK add. فيه : (8574)
C ملعوقاً : (8611)	DK add. من : (8575)
DK يفتح : (8612)	DK om. (8576)
DK بعارة : C، نقارة : (8613)	DK رطب : (8577)
DK وتدعها : (8614)	DK يعمل : (8578)
DK om. - (8615) : (8615)	DK add. مقشر : DK، فيفعل : (8579)
C تكسه : (8616)	DK add. واعذب : (8580)
DK om. (8617)	DK بان : (8581)
DK النقارة : (8618)	DK add. وقد يؤكل الفهد أيضاً مبرداً بالثلج بقت : (8582)
DK قريب : (8619)	DK add. حول إياته : (8583)
C النعافة : (8620)	DK الترجس : (8583)
DK add. متي شئت : (8621)	DK فعززه : (8584)

DK : تأخذ : (8659)	DK : مستعمل : (8622)
DK : ثم تجمله : (8660)	DK : فتأخذ : (8623)
DK : سمعت : (8661)	DK : فتنقعه : (8624)
C : فباو : (8662)	DK om. : (8625)
DK add. : على : (8663)	DK : وترك : (8626)
DK om. : (8664)	DK : وتحفر : (8627)
DK : فإذا : (8665)	DK om. : (8628)
DK : قطف : (8666)	DK om. : (8629)
DK om. : (8667) - (8667)	DK : خيا : (8630)
C : ملو : (8668)	DK om. recipe no. 743. : (8631)
DK : اغلى : (8669)	DK : ورد : (8632)
DK om. : (8670) - (8670)	DK : طري : (8633)
DK om. : (8671)	DK om. : (8634) - (8634)
C : نشا ان : (8672)	DK : تعمير : (8635)
DK om. : (8673)	DK : تعمير : (8636)
DK om. C. : (#) : سفلى : (8674)	C add. : تغير شيئاً : (8637)
DK : يعلوه : (8675)	DK : رمل : (8638)
DK ad. : يزار : DK ؛ طيا : (8676)	DK : وتغسله : (8639)
DK add. : عليه : (8677)	DK : تجمله : (8640)
C add. : DK ؛ عليه بطين : (8678)	DK : وتحط : (8641)
DK add. : حل : (8679)	DK : مهما : (8642)
DK : أفسده : (8680)	C : تاردا : (8643)
DK : دفنت : (8681)	DK : تعمير : (8644)
DK om. : (8682)	DK : الحوز : (8645)
DK : دفنت : (8683)	DK : أشبه : (8646)
DK : رطب : (8684)	DK : الحصر (#) : C ؛ الحصر : (8647)
DK om. : (8685) - (8685)	DK m. : (8648)
DK om. : (8686) - (8686)	DK : تعميرها : (8649)
DK : فإذا : (8687)	DK : تأخذ : (8650)
DK : فيحط : (8688)	C : تزيد : (8651)
DK : عسلاً : (8689)	DK : تعميره : (8652)
C : الواحي : (8690)	DK om. : (8653) - (8653)
DK : ينقع : (8691)	DK : تعمير : (8654)
DK add. : ليلة : (8692)	DK : فاما : (8655)
DK : ويغط : (8693)	DK : وتحوله : (8656)
DK : أخذت : (8694)	DK : يوشح : (8657)
DK : رطب : (8695)	DK add. : ثم : (8658)

DK : سيرج : (8729)	DK : اشطروش : (8696)
DK : وقية : (8730)	DK : ويشال : (8697)
DK : المر : (8731)	G : الواحي : (8698)
DK : بالسيرج : (8732)	DK : ويترك : (8699)
DK : الرسا : (8733)	DK : وينزل يبرد : (8700)
DK : بسيرج : (8734)	DK : إلى وقت : (8701)
Sic in DK. : (8735)	DK : صحن : (8702)
DK : نضيف : (8736)	C and DK : السيرج : (8703)
DK : النقل : (8737)	DK add. : ومسك : (8704)
DK : وتنضيفه : (8738)	DK om. : (8705)
DK : السيرج : (8739)	C and DK : الواحي : (8706)
DK : وينع : (8740)	DK : وإذا : (8707)
DK : السيرج : (8741)	DK : من العشاء إل بكرة : (8708)
DK : يصلق : (8742)	DK. : ويصب : (8709)
DK : يصلق : (8743)	DK : الصحنون : (8710)
DK : التخين : (8744)	DK : وأما المسكر : (8711)
DK : يختر : (8745)	C om. DK : ادخال : (8712)
DK : سيرج : (8746)	C om. : (8713)
DK : يصلق : (8747)	C : وتين ك : (8714)
DK : ويصلق : (8748)	C : يدي : (8715)
DK : والتوم : (8749)	DK : إدخال : (8716)
DK : الذبادي : (8750)	C : المكرم : (8717)
DK : يصلق : (8751)	DK add. : وهو : (8718)
DK : صلقا : (8752)	DK : بشو : (8719)
DK : بالسيرج : (8753)	DK add. : قوي ؛ ويرفع : (8720)
D : مصلوق : (8754)	C : المكب : (8721)
DK : ويصلق : (8755)	DK : ويعمل : (8722)
DK : بسيرج : (8756)	DK : طرق : (8723)
DK : مرق : (8757)	DK om. : (8724)
DK : الحواحية : (8758)	DK : عنب : (8725)
DK : يصلق : (8759)	DK add. : تعالى : (8726)
DK : ويطنجن : (8760)	D : نحز : (8727)
DK : بشيرج : (8761)	(8728) - (8728) والحمد لله رب العالمين وحسبنا
DK : الذبادية : (8762)	الله ونعم الوكيل ولا قوة إلا بالله العلي
DK : الفنبريسه : (8763)	العظيم استغفر : DK الله العظيم وصلى الله
DK : الفنبريسه : (8764)	على سيدنا محمد وآله وأصحابه وسلم
DK : يصلقوا : (8765)	تسليماً كثيراً

DK : الحمر : (8803)	DK : وينسهرم : (8766)
DK : ويختر : (8804)	DK : صلقه : (8767)
DK : محنة : (8805)	DK : بالسيرج : (8768)
DK om. : (8806) - (8806)	DK : القد : (8769)
DK : السمك الصفار : (8807)	DK add. marg. : (8770) - (8770)
DK add. : الشرب الصرف : (8808)	DK : وسمان : (8771)
DK : ومن ماء : (8809)	DK : نسوي أو : (8772)
DK : يميحه : (8810)	DK : تمرنيه : (8773)
DK : أو السماق : (8811)	DK : مصموط : (8774)
DK : والتوابل : (8812)	DK : يصلق : (8775)
DK : والأبازير : (8813)	DK : الريه : (8776)
DK : والافاوى : CB : والاقاوية : DK (8814)	DK : يصلق : (8777)
DK : فيها : (8815)	DK add. : ويحلب : (8778)
DK : ايضاً : (8816)	DK : وسيرج : (8779)
DK om. : (8817)	DK : الكبريتية : (8780)
DK : شاء : (8818)	DK : وتوم : (8781)
DK : فانه : (8819)	DK : يصلق : (8782)
DK : صفة صحنه : (8820)	DK : بالتوم : (8783)
DK : ثلاثة : (8821)	DK : الپامية : (8784)
DK : وثلاثة : (8822)	DK : يصلق : (8785)
DK om. : (8823) - (8823)	DK : والتوم : (8786)
DK : زر ورد : (8824)	DK : وترمها : (8787)
DK : عواتي : (8825)	DK : وتوم : (8788)
DK : زيد : (8826)	DK : يصلق : (8789)
DK add. : للغرف : (8827)	DK : والمصطكة : (8790)
DK : المصلوق : (8828)	DK : والشيت : (8791)
DK : صفة أخرى : (8829)	DK : ويصلق : (8792)
DK : القصيصي : (8830)	DK : الذبادي : (8793)
DK : يفرك : (8831)	DK : يصلق : (8794)
DK : ويغسل : (8832)	DK : يثيب : (8795)
DK om. : (8833) - (8833)	DK : وسيرج : (8796)
DK : معاع : (8834)	DK : لية : (8797)
DK : مزى : (8835)	DK : ويصلق : (8798)
DK : أشنان : (8836)	DK : بالسيرج : (8799)
DK : توم : (8837)	DK : يصلق : (8800)
CB : دقيت : (8838)	DK : يصلق : (8801)
CB : دقيت : (8839)	DK : وسيرج : (8802)

DK : التوم (8871)	Lacuna in CB. (8840)
DK : ويصلق (8872)	Hole in CB ms. (8841)
DK : سيرج (8873)	CB om. (8842)
DK : ويصلق (8874)	CB om. (8843)
DK : وتوم (8875)	DK : طيب (8844)
DK : ويصلق (8876)	DK : ويكون (8845)
DK : بالتوم (8877)	DK : مصحون (8846)
DK : توم (8878)	DK add. : قاعد (8847)
DK : وتوم (8879)	DK - (8848) ويكون في ذلك الليحون : DK
DK : يصلق (8880)	DK om. : (8849) - (8849)
DK : التوم (8881)	DK : يصحن (8850)
DK : وتوم (8882)	DK om. : (8851) - (8851)
DK : ويصلق (8883)	DK add. : لوز (8852)
DK : التوم (8884)	DK : تشال (8853)
DK : المزرنحوش (8885)	DK : الأقاوية (8854)
DK : قصبي (8886)	DK : ويتحف (8855)
DK : ونصف (8887)	DK : الاقاوية (8856)
DK : ونصف (8888)	DK : الاقاوية (8857)
DK : يصلق (8889)	DK : ويصلق (8858)
DK : ونصف (8890)	DK : صلفه (8859)
DK : زعف (8891)	DK : بسيرج (8860)
DK : ثلث (8892)	DK : وتوم (8861)
DK : عنبر (8893)	DK : يصلق (8862)
DK : المعجون (8894)	DK : صلفه (8863)
DK : لعاه (8895)	DK : صاقه (8864)
DK : ويصلق (8896)	DK : ويصلق (8865)
DK : وعلا (8897)	DK : مصلوق (8866)
DK : عودني (8898)	DK : مصلوق (8867)
DK : بيل (8899)	DK : ويصلق (8868)
DK : ثلث (8900)	DK : وتوم (8869)
	DK : سيرج (8870)

Mifrāk A 73	مِفْرَاك	Hāwun 26v, 27r, 27v, 29r, 61r, 65r, 66v, 70v, 86r, 87r, 95v, 103r, 117r, 119r, 120r, 123r, 123v, 138v, 154v, 156r, A 9, A 17, A 54 hāwun ḥajar: 4v, 17v, 43v, 116r hāwun nuḥās: 4v, 17v	هَآوُن
Miqaṣṣ 154v	مِقَصَص		
Miqlā 18r, 19v, 23v, 42v, 44v, 45v, 58r, 59v, 71v, 128r miqlā fakhkhār: 99v miqlā mudawwara: 52v	مِقْلَى	Watad 173r	وَتَد
Mil^ʿaqā 53r, 73v, 93r, 157v	مِلْعَقَة	Wa^ʿā^ʿ/aw^ʿiya 30r, 30v, 31r, 33v, 34r, 35v, 38r, 40r, 41v, 42r, 51r, 55r, 55v, 56r, 68r, 69r, 69v, 70r, 88r, 88v, 89r, 89v, 90v, 106r, 106v, 107v, 113v, 115v, 119v, 123v, 125v, 126r, 126v, 127r, 127v, 130v, 131r, 132r, 133r, 135r, 137r, 137v, 138r, 142v, 146v, 151v, 155r, 172r, 174v, A 43, A 44, A 46, A 50, A 61, A 62 wa ^ʿ ā ^ʿ ḍārī: 106r, 107r, #110r, 111v, 112v, 132v wa ^ʿ ā ^ʿ zujāj: 91r, 112r, 125v, 158r, 167r, 174v wa ^ʿ ā ^ʿ fakhkhār: 109r, 110r, 137v, 167r, 174v wa ^ʿ ā ^ʿ mudawwar: 54v wa ^ʿ ā ^ʿ muzajjaj: 170v, 172r wa ^ʿ ā ^ʿ muzaffat: 145r taḍrīyat al-aw ^ʿ iya: #107v	وَعَاء
Minkhal 17r, 26r, 41r, 51r, 56r, 79r, 86r, 91v, 112v, 114v, 115r, 118v, 119v, 120r, 123r, 133r, 138r, 144r, 146v, 148r, 149v, 159r, 159v, A 37, A 57, A 59, A 73, A 76, A 78 minkhal ḥuwwārī: 123r minkhal sha ^ʿ r: 85r, 110v minkhal ṣaffiq: 152v	مِنْخَل		
Mandīl 130r	مَنْدِيل		
Mihrās/mihrāsa/mihrāsh 57r, 77r, 98v, A 41, A 78 mihrās rukhām: 102r	مِهْرَاس		
Nāfikh 47v	نَافِخ		
Nushshāb nushshāb jāfī: 82v	نُشَاب		
Nashūfa 9r	نَشُوفَة	Yad yad min khashab: 124r	يَد
Na^ʿāra 169v, 173v na ^ʿ āra zabdāniya: 173r	نَعَارَة		

- Qaşaba** قَصَبَة kûz/kizân dāriya: 105v, 108v, 110r
qaşaba fārisiya: 168r
- Qarʿa** قَرَعَة Kīs کيس
50v, 51v, 106v, 107r, 161v, 162r, 162v, 130v, 131v, 132v, A49
163r, 163v, 164r, 164v, 165r, 165v, 166r, 166v, A 47
waşl (al-qarʿa): 51v
- Qaşriya/qaşārī** قَصْرِیَة Māʿida مَائِدَة
49r, 70v, 86r, 86v, 87r, 109v, 113v, 122r
141v, 146v
- Qaşʿa** قَصْعَة Mājūr/mawājīr مَاجُور
7r, 120v 6r, 41r, 108v, 130r, 132r, 132v, 167v
qaşʿa min kashab: 50r, 98r mājūr fakhkhār: 35v
- Qaşramīz** قَطْرَمِيز Miʿzar مِيزَر
56r, 71r, 119v, 123v, 125r, 139v, 141r, 117r
141v, 143r, 144r, 145r, 146r, 146v, miʿzar şawf: 171v
170v, A 46, A 47, A 50, A 52
- Qaşramīz zujāj:** 44v, 67v, A 50
- Quṭn/quṭna** قُطْن Midaqqa مِدَقَّة
51r, 120r, 154r, 154v, 155r, 157v, 162v midaqqa khashab: 83v
- Quffa** قُفَّة Mirjal مِرْجَل
48v, 49r, 67r, 108v, 109r 110v
- Qafaş** قَفَص Misalla مِسَلَّة
128r 20r, 53v, 90v
- Qanīna/qanānī** قَنِینَة Mismār مِسمَار
46r, 51r, 101v, 105v, 106v, 121r, 121v, 73v, 101v
124r, 158r, 167r, 165v masāmīr ḥadīd: 141v
- qanīnat zujāj:** 124r
- Qiyāsa** قِیَاسَة Mişfāt مِصْفَاة
158r 17r, 108r, 126r, 134r, A 59
- Kaghidh** كَاغِذ Maṭar مَطَر
106r, 161v 127r, 130v, 131r, 146v
- Kānūn** كَانُون maṭar ḥajarī: 71r, A 37
- Kirsh/kurūsh** كِرْش Miʿşara مِعْصَرَة
78r 50r, 51r
- Kūz/kizān** كُوز Miʿlaqa مِعْلَقَة
22r, 32v, 103v, 104v, 105v, 107r, 107v, 60v, 61r
109v, 110v, 111r, 169v
- kizān zir:** 111r Mighrafa مِغْرِفَة
5r, 7r, 8v, 30r, 49v, 52v, 108v, 113r, 132v, 148r, 168v, A 41
mighrafa muthaqqaba: 7r

Ṭasht 113r	طَسْت	Qābila 106v	قَابِلَة
Ṭanjir/ṭanjīra 84v, 85r	طَنْجِير	Qārūra 142r	قَارُورَة
Ṭayfūr 120v	طَيْفُور	Qālib/qawālib 73v, 97r, 111v, 152v, A 79	قَالِب
Ṭīn 168v ṭīn qamaḥ: 167v	طِين	qālib khashab: A 3 qawālib nuḥās: 152v	
Zarf zarf zujāj: 175r, 175v zarf fakhkhār: 168v	ظَرْف	Qabāwa 56v	قَبَاوَة
ʿUlba/ʿulab 76r, 78r, 82v, 90r	عَلْبَة	Qadaḥ 46r, 121r qadaḥ zujāj: 46r	قَدَح
ʿŪd 36r, 48v, 52v, 54v ʿūd tīn: 127r, 127v, 132v, A 43 ʿūd dhukkār: 48v ʿūd muḥaddad: 91r ʿūd marsīn: 119r ʿūd min shajar al-tīn: 126v ʿūd manḥūt: 44r	عُود	Qidr/qudūr 4v, 5r, 5v, 7r, 7v, 8r, 8v, 9r, 10r, 10v, 13r, 13v, 14r, 14v, 15r, 16r, 17r, 17v, 19r, 19v, 20r, 20v, 21r, 21v, 22r, 22v, 24r, 25r, 25v, 28r, 28v, 29r, 30r, 30v, 31r, 31v, 32r, 33r, 34r, 35r, 35v, 36v, 37r, 37v, 38v, 39r, 41r, 42r, 42v, 43r, 43v, 45r, 46r, 46v, 47r, 47v, 48r, 49v, 50r, 51v, 52r, 53r, 53v, 54r, 54v, 55v, 59r, 59v, 60v, 61r, 62r, 63v, 65r, 66r, 66v, 74v, 88v, 98v, 103v, 108v, 112v, 121r, 129v, 131v, 132v, 133v, 136r, 141v, 142v, 144v, 145r, 171r, A 7, A 8, A 10, A 11, A 12, A 15, A 19, A 21, A 23, A 24, A 25, A 27, A 28, A 29, A 30, A 32, A 33, A 36, A 49 qidr birām: 4r, 93r, 97r, 98v, 99r, 114v, 116r, 117r, 129r, 175r qidr ḥajar: 129v (qidr) zujāj būlīn: 46r qidr fakhkhār: 4r, 21v, 93r, 98v, 99r, 119r, 129r, 129v, A 49, A 74 qidr muthaqqabat al-qāʿ: 39v qidr nuḥās: 4r, 137r qidr nuḥās mubayyaḍ: 21v qudayra: 10r	قِيدْر
Ghirbāl 23v, 24r, 26v, 27r, 27v, 30v, 34r, 35r, 35v, 67v, 70v, 71r, 74r, 87r, 87v, 96v, 103r, 104r, 105r, 105v, 107v, 108r, 110v, 112r, 125r, 152v, 171r, 171v, 172r, A 11, A 16, A 19, A 22 ghirbāl daqīq: 29v, A 32 ghirbāl al-qamḥ: A 54	غُرْبَال		
Ghaḍāra A 41	غَضَارَة		
Fakhkhāra 141r	فَخَّارَة		
Furn 48v, 51v, 52r, 58v, 67r, 68r, 74v, 75v, 81r, 92r, 102r, A 2, A 3, A 4	فُورْن		
Fūṭa 130r	فُوطَة		
Fīhr 159r	فِيْهْر	Qirb/qirāba/qurūbāt 49v, 51r, 117r	قِرْب

- Zubdīya/zabādī** زُبْدِيَّة
4v, 14r, 23v, 25r, 26v, 27r, 27v, 28r, 28v, 29r, 29v, 30v, 52v, 55v, 57r, 57v, 58v, 65v, 66r, 66v, 86v, 87r, 87v, 101v, 107v, 120v, 122r, 123v, 125r, 126r, 130v, 146r, 147r, 147v, 148r, 152v, 154v, 159v, 160r, A 10, A 16, A 20, A 32, A 46, A 54, A 68
zubdīya šīnī: 114v, 148v, 156r, 159v
zubdīya qīshānī/qāshānī: 114v, 148v
- Zujāj** زُجَاج
53r
zujāj būlīn: 46r
quṭʿat zujāj: A 46
- Sātūr** سَاطُور
5r, 14v
- Saṭl** سَطْل
75r
- Saffūd/saffūt** سَفُود
9v, 86v, 87r
- Sukkardān** سَكْرَدَان
114v, 115r, 130v, 140r, 141v, 142r, 143r, 143v, 144r, 144v, A 45
- Sukurruja/sakārij** سَكْرُجَة
46r, 115r, 120v, 121v, 123r, 149r, 157v, A 41
- Sikkīn/sakākīn** سِكْكِين
5r, 8r, 51r, 53r, 53v, 76r, 80v, 133v, 135v, 143r, 144r, 154v, A 71
sakākīn al-tashrīh: 8r
sakākīn al-tafṣīl: 8r
sikkīn ghayr ḥadīd: 98r
sikkīn al-khashab: 95v
- Shawbaq** شَوْبَق
74r
- Shawka** شَوَكَة
9v
- Shaʿrīya** شَعْرِيَّة
158r
- Shamʿa** شَمْعَة
82r
- Şahn/şuhūn/aşhina** صَحْن
11r, 11v, 28r, 35r, 35v, 37v, 41r, 41v, 42r, 46r, 53v, 65r, 76v, 77v, 79r, 79v, 80v, 82r, 82v, 83r, 89v, 90v, 94v, 121r, 122r, 125v, 147v, 149v, 150r, 175r, 175v, A 44, A 59
- Şahfa** صَحْفَة
167v
- Şurra** صُرَّة
15r, 104v, 105r, 105v, 108r, 131r
şurrat jīr: 131r
- Şalāya** صَلَايَة
104v, 105r, 105v, 108r, 159r, A 79
şalāyat ḥajar: 118v
- Şawf** صَوْف
169v
- Şawlaj** صَوْلَج
84v
- Şīniya/Şawānī** صِيْنَة
170r, 170v, 171v, 172r
- Ṭājin** طَاجِن
27r, 37v, 38r, 40r, 52v, 54v, 55r, 55v, 57r, 57v, 58v, 62r, 65r, 67r, 67v, 68r, 69r, 69v, 70r, 84r, 84v, 85v, 86v, 87r, 88r, 88v, 115v, 147r
ṭājin birām: 147r, 150r
- Ṭāhūn** طَاحُون
157r
- Ṭāsa** طَاسَة
109v, 112r
- Ṭabaq/ṭibāq/aṭbāq/ṭabaqāt** طَبَق
75r, 80v, 81r, 81v, 82v, 83r, 83v, 115r, 139r, 141r, 148v, 149r, 152v, 154v, 155v, 159r, 169v, 171r, 171v, 172v, A 44, A 71, A 73
ṭabaq khalanj: 91r
ṭabaq mushabbak: 80r, 139r, 170r
ṭabaq nuḥās: 11v, 74v, 99v
ṭabaq nuḥās mubayyaḍ: A 4
ṭabaq ʿidān: 97v

Jild 168v	جِلْد	Khizāna 140r	خِزَانَة
Jāwulī 22r	جَاوُلِي	khizānat al-ḥammām: 158r	
Ḥabl 126v	حَبْل	Khashaba 45v	خَشَبَة
Ḥajar 24r, 24v, 45v, 106v, 110v, 121v, 122r, 123v, 146v, 159v ḥajar jurn: 73r ḥajar ṣulb: 45v	حَجَر	Khilāl #151v khilāl ma'mūnī: #151v	خِلَال
Hijāra 101v	حِجَارَة	Khiwān 5r, 84v, 93r	خِيَوَان
Hadid 168v	حَدِيد	Khayṭ 114v, 168r, 173r khayṭ ṣūf: 165r, 165v khayṭ qannab: 175v	خَيْط
Harīr 153v cf.: khirqat harīr	حَرِير	Dast/dusūt 5v, 23r, 23v, 24v, 26v, 27r, 27v, 28r, 28v, 29r, 41r, 73v, 75r, 79r, 79v, 81r, 83v, 85v, 89v, 90r, 90v, 91v, 94r, 94v, 95v, 96r, 98r, 101v, 102r, 102v, 116v, 126v, 132r, 133r, 134r, 135r, 148v, A 16, A 17, A 52, A 57 dast birām: 98r dast fakhkhār: 98r dast nuḥās aḥmar: 120r dusūt al-nuḥās al-mubayyaḍ: 4r	دَسْتُت
Ḥuṣur 131v	حُصْر	Dakshāb 97r, 101r, 102r dakshāb khashab: 94v, 112v	دَكْشَاب
Ḥuqq/Ḥuqqa/Aḥqāq 101v, 102r, 136v ḥuqq yamanī: 113r	حَقْ	Dann 112v, 136r, 168v	دَن
Khābiya/khawābī 48v, 49r, 103v, 137r, 137v, 141r, 141v, 167v, 168v	خَايَة	Raḥā 123r, 164v	رَحَاء
Khatam khatam min khashab: 152v	خَتَم	Rāwūq 51r, 106r, 107v	رَاوُوق
Khirqā 5v, 6r, 13r, 14v, 17v, 18r, 19v, 21r, 43r, 47r, 61r, 71v, 84r, 104v, 105r, 105v, 106r, 108r, 123v, 127v, 133r, 142v, 149r, 150r, 151r, 152v, 157r, 159v, A 20, A 23, A 44, A 53, A 73, A 74, A 75 khirqat ḥarīr: 152v, 153r khirqat qutn: 114r khirqat kattān: 13v, 14v, 114v, 115r, 115v khirqā maṣrūra: 93r cf.: ḥarīr	خِرْقَة	Rukhāma 45v, 76r, 77r, 82r, 84v, 92v, 98r, 111v	رُخَامَة
		Raqq 114v, 115r, 115v, 127r	رَقْ
		Riqāq 128v	رِقَاق

- Istām** اسطام
76r, 77r, 80r, 90r, 90v
- Inā²/Awānī/āniya** اناء
4v, 5r, 26r, 30r, 42v, 44v, 50r, 51r, 52r,
73r, 76r, 95v, 96r, 110v, 111r, 120v,
123v, 124r, 133r, 133v, 134r, 137v,
138r, 138v, 139v, 140v, 142r, 143r,
144v, 146r, 148v, 156r, 159v, 160r,
167r, 168r, 169r, 171r, 171v, A 21, A
44, A 67, A 68, A 78
inā² birām: 97v
inā² ḥajar: 98v
inā² khashab: 49r, 98v
inā² rashshāḥ: 113r
inā² zujāj: 50r, 50v, 51v, 67v, 91r, 93v,
98v, 99r, 100r, 145r, 157r, 157v, 165r,
169r
inā² ṣīnī: 154r
inā² ḡārī: 113r
inā² fakhkhār: 97v, 128r, 167v
inā² muzajjaj: 171r, 172v
inā² muzaffat: 145r, 167r
- Anbūb** أنبوب
46v, 47v, 48r
anabīb al-qasab: 77r
- Anbīq/anābīq** أنبيق
50v, 106v, 107r, 111v, 114r, 115r, 161v,
162r, 162v, 163v, 164r, 164v, 165r,
165v, A 47
- Bāṭiya** باطية
138v
- Burma/Birām** برمة
28r, 66r, 99v, 118r, 145r
- Barnīya/Barānī** برنية
6r, 72v, 73r, 73v, 91v, 95r, 96v, 105v,
114v, 115r, 115v, 117v, 119r, 123v,
129r, 131v, 133r, 133v, 136v, 137r,
138v, 140v, 141r, 141v, 142v, 143v,
144r, 144v, 145r, 152v, 164r, 175r, A
44
barnīya khaḡrā²: 54r
barnīya zujāj: 54r, 93r, 136v, 164v
- barnīya ṣīnī**: 114v, 115r
barnīya qīshānī: 114v, 115r
- Baṭṭāna/baṭṭānī** بطانة
169v, 175v
- Balāt/balāṭā** بلاط
67r, 82r, 82v, 83r, 83v, 90r, 101r, 101v,
102v, 159r
- Bunduqa** بندق
bunduqa mathqūba: 28r
- Tibn** تبن
108r, 112r, 132v
tibn al-bāqillā: 168v
tibn al-turmus: 168v
tibn al-sha^cīr: 168v, 174v
tibn al-fūl: 169r
- Talḥiya** تلحية
talḥiya fakhkhār: 112r
- Tannūr** تنور
75r, 99v, 121r, 147v
- Jābūniya** جابونية
153v
- Jām/jāmāt** جام
75r, 84v, 85r, 85v, 121v, 166r, 172v
- Jarra/Jirār** جرة
53v, 107v, 109r, 110v, 112v, 126r, 126v,
128v, 140r, 142r, 147v, 169r, 172v,
173v
jarra ḡārīya: 107v, 113v
jarra fakhkhār: 102r, 171v, 172v
- Jirāb** جراب
82r
- Jurn** جرن
90v, 97r, 115v, 119r, 119v, 123v, 126r,
138v, 149v, A 45
jurn ḥajar: 80r, 99v, 124r
jurn khashab: 93r, 138v
jurn rukhām: 93r, A 42
jurn al-fuqqā^c: 117v, 123v, 124r, A 50
- Jafna/jifān** جفنة
6r, 113v, 123r, 123v, 148r

Naqū^c/ naqū^cāt

160v

نَقْوَع

ward ʿirāqī: 167v, A 38

Naqī^c

6v

نَقِيع

ward murabbā: 17r, #30v, 38v, 98v,

ward murabbā aḥmar: 164r

ward murabbā bi-l-sukkar: 14r

Nammām

131v, 159r, 163r, 165r, 166r, 166v

نَمَام

ward murabbā fi ʿasal: A 40

ward murabbā mujahhaz: 142v

qulūb al-nammām: 166r

waraq al-nammām al-ṭarī: 166r

cf.: mā³ al-nammām

ward nuṣaybīnī: 127v, A 67

ward nuṣaybīnī abyad: A 40

ward yābis: 4v, 173v

ward yābis aḥmar: 162v

Nanūfarcf.: mā³ nanūfar

نَنُوفَر

waraq al-ward: 96v, 163r

waraq al-ward al-ṭarī: 163r

Nūrcf.: mā³ nūr

نُور

waraq ward nuṣaybīnī: 119v

taghmīr al-ward: #173r

Nil

135v, 152v, 163v

نِيل

cf.: khabīṣ al-ward; khall al-ward;

khamīrat ward; duhn al-ward; sharāb

al-ward; kāmakh al-na^cna^c**Hāl**

40v, 71r, 73r, 93r, 94v, 99r, 100r, 103r,

106r, 109r, 110r, 111r, 113v, 136v,

143r, 144r, 152v, 153r, 154r, 155r,

157r, 157v, A 44, A 74

هَال

Wars

78v

وَرَس

Harisa

6r, 131v, #A 31

harisat al-fustuq: #79r

هَرِسَة

Yāsamīn

38r

يَاسَمِين

taṣ^cīd al-yāsamīn: #162v**Hindibā³**

96r

هِنْدِيَاء

Yāghurt

cf.: laban al-yāghurt

يَاغُورْت

Hīs/hays

#91v

هَيْس

Yaqṭīn

18v, 32v, 33v, 34v, 62r, 62v, 63v, 76r,

A 24, A 59, A 60

yaqṭīn mukhallal: #144v, #145r

yaqṭīn bi-l-laban: #A 62

cf.: mā³ al-yaqṭīn; muzawwarat yaqṭīn

يَقْطِين

Hayṭaliya

#35v

هَيْطَلِيَّة

Yāqūtiya

#18v

يَاقُوتِيَّة

Ward

4r, 50v, 51v, 81r, 100r, 127v, 152r,

153r, 163r, 163v, #167v, #169v, 173r,

173v, #173v, A 36, A 68, A 74

وَرْد

ward abyad: 163v

ward aḥmar: 96v, 163v

ward aḥmar ṭarī: 163r

ward aḥmar ʿirāqī yābis: 96v

ward azrār: 100r

ward jūrī: 76v

ward ṭarī: 96v

ward ʿāsimī: A 67

2. UTENSILS**Ibra**

55v, 141r, 170r

إِبْرَة

Ijjāna

45v, 72v, 120v, 163r

إِجَانَة

Nāṭif 101v	نَاطِف	Na'na' 16r, 16v, 17v, 18r, 25v, 28v, 30r, 31v, 32r, 32v, 33v, 34r, 34v, 35r, 37r, 38v, 39v, 40v, 41r, 42r, 50v, 51v, 52r, 54r, 55v, 56r, 57r, 62r, 62v, 64r, 65v, 66r, 66v, 68v, 69r, 71v, 72r, 72v, 73r, 98v, 102v, 103r, 103v, 106r, 106v, 107r, 107v, 108v, 109v, 110r, 111r, 111v, 112v, 113r, 113v, 114r, 115v, 116v, 117r, 117v, 118v, 119r, 119v, 120r, 121r, 122v, 123v, 124v, 125v, 126r, 130r, 130v, 131r, 131v, 134r, 134v, 135v, 136r, 137r, 138r, 138v, 139v, 140v, 141v, 143r, 143v, 144r, 144v, 146r, 147r, 147v, 148r, 148v, 149r, 150v, A 25, A 26, A 40, A 44, A 45, A 50, A 54, A 55, A 58	نَعْنَع
Nānakhwāh 78v, 98r, 100r, 122v	نَانَخْوَاه		
Nabīdh nabīdh ḥulw: 167r	نَبِيد		
Najm najm 'irāqī: 117v	نَجْم		
Najmiya #41r	نَجْمِيَّة		
Nukhālat al-daḡiq 9r, 48r	نُخَالَة الدَّقِيق		
Nadd 152v nadd murakkab li-l-bukhūr: #158v fatā'il nadd: #155v, #A 72	نَدَد		
Nadā #A 79	نَدَا	na'na' akhḡar: 61v, 112v, 119v na'na' shāmī: A 50 na'na' ṭarī: 117r, A 50 na'na' mujaffaf: 72v na'na' yābis: 43v, 61v bāqāt na'na': 50r, 106r, 114v, 116r, 116v, 118r, 132r, 144r, 144v bāqat na'na' yābis: 16v	
Narjīs 163r, 173r	نَرْجِيس		
Narjisiya 6v, #33v	نَرْجِيسِيَّة		
Nasrīn 154r, A 67 nasrīn akhḡar: 157v taṣ'īd al-nasrīn: 162v	نَسْرِين		
Nasrīniya #157v	نَسْرِينِيَّة		
Nashā' 13r, 23v, 31v, 32v, 33r, 37r, 38v, 42r, 52r, 64r, 76v, 77r, 77v, 81r, 84r, 84v, 85v, 88r, 174v, A 1, A 25, A 26, A 39, A 79 nashā' aruzz: 81r nashā' al-ḥinṭa: 153v nashā' qalb: 26v, 27v nashā' maḥlūl: 76v nashā' maḥlūl bi-mā' al-ward: 76r qalb nashā': 27r	نَشَاء	ṭāqāt na'na' yābis: 17v, 18r 'ūd/'īdān na'na': 65r, 116r, 118v, 146v 'ūd na'na' akhḡar: 22v, 27v, 62r 'urūq na'na': 151v qabḡat na'na': 124v qulūb na'na': 129r, 139v, A 49 qulūb na'na' akhḡar: 119v waraq/awraq na'na': 14r, 15r, 50r, 94v, 110r, 116r, 117r, 129r, 130r, A 36 waraq na'na' akhḡar: 127v murabbā na'na': #51v cf.: khall al-na'na'; kāmakh al-na'na'; murri na'na'; ma'jūn al-na'na'	
Naṭrūn 10r, 77r, 86r, 137r, 147v	نَطْرُون		

Ma'shūqa #158r	مَشْهُوقَة	Mulūḥāt 51v	مُلُوحَات
Maghar 169v	مَغَر	Mulūkhīya 10v, #31v, #42r, 63r, 130r, #A 15 cf.: muzawwarat mulūkhīya	مُلُوحِيَّة
Maghsulāt 165r	مَغْسُولَات	Mulūkiya #32v, #42r	مُلُوكِيَّة
Maqdūnis 115v cf.: baqdūnis	مَقْدُونِس	Manbūsha #19r	مَنْبُوشَة
Muql 121r	مُقْل	Minfaḥa 132r	مِنْفَحَة
Makshūfa #74v, #75r, #83r	مَكْشُوقَة	Mawz A 78	مَوْز
Malban/mulabban 90r cf.: ḥalāwa min al-malban	مَلْبَن	Mawzīya #21r	مَوْزِيَّة
Milḥ 5r, 5v, 7v, 8v, 9r, 10v, 11r, 13r, 13v, 14v, 15r, 15v, 16r, 16v, 17r, 18r, 18v, 19r, 19v, 20r, 20v, 21r, 22r, 22v, 24r, 24v, 28r, 33r, 38v, 42r, 42v, 43r, 43v, 44r, 44v, 45r, 46r, 47r, 48r, 49r, 49v, 50r, 51v, 52r, 53r, 53v, 55r, 55v, 56v, 57r, 57v, 58r, 58v, 59r, 59v, 60r, 60v, 61r, 62v, 63v, 65r, 65v, 66v, 67r, 67v, 68r, 69r, 69v, 70v, 71r, 71v, 72r, 72v, 73r, 82r, 82v, 94r, 108v, 113r, 113v, 120r, 120v, 121r, 122r, 123r, 123v, 126r, 126v, 127v, 129r, 130r, 130v, 131r, 131v, 132r, 132v, 133r, 133v, 134r, 134v, 135r, 135v, 136v, 137r, 137v, 138r, 139r, 139v, 140r, 140v, 141r, 142r, 142v, 143r, 144r, 145r, 145v, 146r, 146v, 147v, 148r, 148v, 168v, 171v, A 8, A 11, A 15, A 21, A 22, A 37, A 38, A 42 milḥ andarānī: 4r, 25r, 104r, 104v, 108r, 123r, 124r, 130v milḥ jarīsh: 128v milḥ al-siqanqūr: 56v, 122v milḥ maḥlūl fī l-mā': 45v	مِلْح	Mayba #93r	مَيِّبَة
		May'a 153r, A 79 may'a yābisa: A 63 qishr may'a: 157r	مَيِّعَة
		Nāranj 17r, 17v, 49r, 50r, 50v, 51r, 52r, 100v, 101r, 116v, #117r, 118v, 146r, 169v, A 74 zahr al-nāranj: 3v, 154r zahr al-nāranj al-abyaḍ: 157r, 158r qishr al-nāranj: 100v, 101r, 112r, 155v, 158r, A 71, A 73 qishr nāranj ṭarī: 111v qishr nāranj yābis: 158v qulūb nāranj: 131r waraq al-nāranj: 4v, 108r, 108v, 136r cf.: jawāriṣh al-nāranj: shahm al- nāranj al-abyaḍ; mā' al-nāranj; ma'jūn al-nāranj	نَارَنْج
		Nāranjīya #17r, #17v	نَارَنْجِيَّة
		Nāshif/nawāshif 4v, 19v	نَاشِف

89v, 90r, 91r, 91v, 92r, 92v, 93v, 94r, 94v, 95r, 95v, 97r, 97v, 98v, 99r, 100r, 103v, 104v, 105r, 105v, 106r, 107r, 107v, 108v, 109r, 109v, 111r, 111v, 114r, 115r, 115v, 116r, 117v, 118v, 123v, 142v, 144r, 145r, 149v, 153v, 155r, 155v, 156v, 157r, 157v, 158r, 158v, 159r, 159v, 160r, 160v, 161v, 162r, 163r, 164r, 164v, 165r, 166r, 175r, A 4, A 16, A 19, A 22, A 46, A 50, A 66, A 67, A 68, A 70, A 73, A 76, A 78, A 79

al-misk al-adhfar: 164r

misk 'irāqī: A 75

taṣ'īd al-misk bi-mā' al-ward: #164r

cf.: sukk al-misk; mā' al-misk

Maslūq/masālīq

160v

Musayyar

musayyar al-qar': #76r

cf.: ḥalāwat al-musayyar

Mishsh al-jubn

132r

Mashāsh

#77r

Mushabbaka

#75r

Mashrūb/āt

41v, 51r, 160v

Mishmish

3v, 30r, 42v, 114r, 114v, 115r, 171r

mishmish akhḍar ṭarī: 39r

mishmish lawzī khurāsānī yābis: 114v

mishmish lawzī: 113v, 114v, 115r

mishmish yābis: 39r

taghmīr al-mishmish: #171r

ṭabikh al-mishmish al-akhḍar: #38v

ṭabikh al-mishmish al-yābis: #39r

'amal mishmish maḥshū: #114r

naqū' al-mishmish: 1v, #113v, #114r,

#114v, #115r

naqū' al-mishmish al-lawzī: 2v, #113v

Mishmishīya

#30r, #42v

Maṣlūqa

#21v

Muṣṭakā'/mustakā'

4v, 11v, 13v, 16r, 17v, 18r, 18v, 21v, 22r, 22v, 23r, 28r, 29v, 30r, 32r, 33r, 34r, 34v, 35r, 35v, 36r, 36v, 37r, 37v, 38r, 39v, 40r, 42r, 42v, 43v, 44r, 44v, 46r, 55r, 55v, 56r, 57r, 58r, 62r, 62v, 63r, 64r, 65r, 71r, 71v, 73r, 74r, 78v, 93r, 94r, 94v, 97v, 98r, 100r, 102v, 104r, 104v, 108r, 115v, 117v, 122v, 131v, 136v, 155v, 157r, A 4, A 7, A 8, A 13, A 21, A 31, A 33, A 34, A 36, A 63, A 74, A 77, A 78, A 79

ḥaṣāt muṣṭakā': A 18

cf.: ma'jūn al-muṣṭakā'

Maṣūṣ

cf.: bayḍ maṣūṣ; dajāja maṣūṣ; firākh maṣūṣ

Maḍira

8v

Muṭajjan

muṭajjan al-'aṣāfīr wa-l-farārīj wa-l-dajāj: #44v

Ma'jūn/āt/ma'ājīn

1v, 2v, 83v, #92r

ma'jūn al-utrujj: #93v

ma'jūn al-jazar: 83v, #102r

ma'jūn al-jazar al-barrī wa-huwa al-shaqāqul: #102r

ma'jūn al-zanjabīl al-maḥshū: #101v

ma'jūn al-zanjabīl al-mahzūl/mahrūl: #101r

ma'jūn al-safarjal: #103r

ma'jūn 'ūd: #101v

ma'jūn al-fujl: #102v

ma'jūn al-kammūn: #102r

ma'jūn al-muṣṭakā': #102v

ma'jūn al-nāranj: #100v

ma'jūn al-na'na': #102v

مِشْمِشِيَّة

مَصْلُوقَة

مُصْطَكَا

مَصْرُص

مَضِيرَة

مُطَجَّن

مَعْجُون

مَسْلُوق

مَسِير

مِشَّ الْجُبْن

مَشَّاش

مُشَبَّكَة

مَشْرُوب

مِشْمِش

- Maḥlab** مَحَلَب 147v, A 41
 152v, 153v
 maḥlab abyad: 153v
 ḥabb al-maḥlab al-abyad: 153v
- Muḥammaqāt** مُحَمَّضَات 6v
- Mukhkh** مَخ 61r
- Mukhfiṭiya** مُخْفِيَّة #18r
- Mukhallal/āt** مُخَلَّل 1v, 3r, #133r, 133v, 144v, 145r, #145v, 146r, 160v, 161r
- Mukhnaqa** مُخَنَّقَة #80r, #88v
- Madfūna** مَدْفُونَة #55r
- Mudaqqaqa** مُدَقَّقَة 25v, 31v, 32r, 34v, 36r, 40r, A 30
 mudaqqaqa sādhija: #20r
 mudaqqaqa ḥamiḍa: #18v
 mudaqqaqa maqlīya: #40r
- Mardaquš** مَرْدَقُوش 158r
- Marzanjūsh** مَرَزَنْجُوش 159r, 163r, A 63
 taṣʿīd marzanjūsh: #166r
 cf.: kāmakh al-marzanjūsh
- Marsīn** مَرَسِينَ 155v
 marsīn yābis: 158v, A 71, A 74
 cf.: māʾ marsīn
- Marw** مَرَو 104r
 marw ḥamid: 104r
 bizr marw: 78v
- Marwaziya** مَرَوَزِيَّة #28r
- Murri** مَرِي 2v, 23r, 45r, 47v, #48r, 48v, 53r, 58r, 58v, 59r, 59v, 60r, 66v, 122v, 127r, 147v, A 41
 murri al-shaʿīr: 53v, 66v
 murri shaʿīr magribī: #49r
 murri ʿatīq: 122v
 murri ʿiṭrī: #52r
 murri naʿnaʿ: #51v
 murri naqīʿ: #48r
 cf.: māʾ al-murri
- Mizr** مِزْر 112v
- Muzawwara/āt** مُزَوَّرَة #60v, #60r, #63v, 160v
 muzawwarat isfānākh: #62v
 muzawwarat isfānākh bi-sukkar wa-ḥabb rummān: #63r
 muzawwarāt al-buqūl: 2v, #60r
 muzawwarat ḥabb rummān: #61r, #61v, #64r
 muzawwarat ḥabb rummān bi-farrūj: #63r
 muzawwarat ḥabb rummān bi-yaqṭīn: #62r
 muzawwarat rijla: #62v
 muzawwarat zīrbāj: #60v, #61v
 muzawwarat summāq: #61v
 muzawwarat qurṭum #63r
 muzawwarat qarʿ: #63r
 muzawwarat al-māsh: #61r, #62v
 muzawwarat al-marḍa: #60r
 muzawwarat mulūkhīya: #63r
 muzawwarat yaqṭīn: #62r
 muzawwarat yaqṭīn bi-qurṭum: #62v
 muzawwara bi-isfānākh: 60r
 muzawwara bi-quḍbān al-rijla: 60r
 muzawwara bi-qarʿ: 60r
 muzawwara min silq: #63v
- Mustaʿjila** مُسْتَعِجَلَة 24r, 78v
- Misk** مِسْك 3v, 11r, 11v, 22v, 24v, 27r, 27v, 28r, 29r, 30v, 38v, 42v, 43r, 47r, 72v, 74r, 74v, 76r, 77v, 79r, 79v, 80v, 82r, 82v, 83r, 86r, 86v, 87r, 87v, 88r, 88v, 89r,

- Mā' al-nammām** ماء النَّمَام
 taṣ'īd mā' al-nammām: #166r
- Mā' nanūfar/laynūfar/nūfar** ماء نَوْفَر
 113v, 116v, 117r, 117v, 118v
 mā' nanūfar shāmi: 161r
- Mā' nūr** ماء نُور
 116v
- Mā' al-ward** ماء الْوَرْد
 3v, 11r, 11v, 13r, 13v, 14r, 14v, 15r, 15v, 16r, 17r, 17v, 20r, 20v, 21r, 21v, 22r, 22v, 23v, 24r, 24v, 27r, 27v, 28r, 28v, 29r, 30v, 37r, 37v, 38v, 41v, 42r, 43r, 43v, 47r, 54r, 61r, 62r, 63v, 64r, 74r, 74v, 76v, 79r, 79v, 80v, 81r, 81v, 82r, 82v, 83r, 83v, 84r, 84v, 85r, 85v, 86r, 86v, 87v, 88r, 88v, 89r, 89v, 90r, 91r, 91v, 93v, 94r, 94v, 97r, 97v, 98r, 98v, 99v, 103v, 104r, 104v, 105r, 105v, 106r, 107v, 108r, 108v, 109r, 109v, 111v, 113v, 114v, 115r, 115v, 116r, 116v, 117r, 117v, 118v, 119r, 120r, 123v, 134v, 136v, 142v, 143v, 144r, 144v, 145r, 149v, 152r, 152v, 153r, 155v, 156r, 156v, 157r, 157v, 158r, 158v, 159r, 159v, 160r, 160v, 161v, 162r, 162v, 163r, 163v, 164r, 164v, 165r, 165v, 166r, 166v, 167v, 170r, 173v, 175r, 175v, A 3, A 12, A 16, A 17, A 19, A 36, A 37, A 46, A 47, A 50, A 66, A 68, A 69, A 71, A 73, A 75, A 76, A 78, A 79
 mā' ward aṣfar: 163v
 mā' ward azraq: 163r
 mā' al-ward baladī: 61v, 116r, 116v, 118r, 118v, 119r, 157r
 mā' al-ward al-jūrī: 161v
 mā' al-ward al-dimashqī: 119r
 mā' al-ward shāmī: 90v, 106v, 119v, 160r, 175r, A 44
 mā' ward 'ālī: 160v
 mā' al-ward al-fārisī: 156v
 mā' al-ward al-mudhāb fī-hi al-za'farān wa-l-misk: 92v
- mā' ward mu'atṭar bi-kāfūr wa-l-misk:** 76v
- mā' ward mukarrar:** 162r
- mā' al-ward mumassak:** 26v, 47v, 76r, 77v, 80r, 90r, 90v, 95r, 107v, 110r, 114v, 116r, 117r, 158r, A 75
- mā' al-ward al-nuṣaybīnī:** 114r, 155v, 156v, 157r, 164r, A 73, A 76
- mā' al-ward al-nuṣaybīnī al-jūrī:** 164r
- taṣ'īd mā' al-ward al-aḥmar:** #162r, #163v
- taṣ'īd mā' al-ward al-raṭb:** #163r
- taṣ'īd mā' al-ward al-yābis:** #162v, #164r
- cf. dhurūr. ma' al-ward
- Mā' al-yaqṭīn** ماء الْيَقْطِين
 62r, 62v
- Māsh** مَاش
 10v, 60r, 61r, 62v
 cf.: muzawwarat al-māsh
- Ma'mūniya** مَأْمُونِيَّة
 #28v, #29v, #A 22
 cf.: khabīṣa ma'mūniya
- Māhida** مَاهِدَة
 #93r
- Mā'wardiya** ماء وَرْدِيَّة
 #37r
- Mub'athara/āt** مُبْعَثَرَة
 2v, 58r
 mub'atharat al-baṣal: #57v
 mub'athara bayḍa': #57v
 mub'athara ḥamiḍa: #57r
 mub'athara sādhija: #57v
 mub'athara ṣafrā': #57v
 mub'athara bi-laḥm: #57r
- Mutawakkiliya** مُتَوَكِّلِيَّة
 #32v, 103r, #A 10
- Maḥrūth** مَحْرُوث
 122r, 122v
- Maḥshī mā' al-laymūn** مَحْشِي ماء اللَّيْمُون
 #31r

- Mā' al-*rummān*** ماء الرُّمَّان 64r, 96r, 104v, 105r, 120v,
mā' rummān ḥāmiḍ: 14r, 104v, 108r,
A 36
mā' rummān ḥāmiḍ ṭarī: 114r, 116v,
118r
mā' rummān murr: 104v, 108r
cf.: fuqqā' mā' al-*rummān*
- Mā' al-*rībās*** ماء الريّاس 16v
- Mā' al-*zabīb*** ماء الزَّيْبِيب 122r
- Mā' *zarjūn al-dawālī*** ماء زَرْجُون الدَّوَالِي 116v
- Mā' al-*za'farān*** ماء الزَّعْفَرَان 166v
taṣ'īd mā' al-*za'farān*: #161v
- Mā' *zahr al-nāranj*** ماء زهر النَّارَنْج 158v
taṣ'īd mā' *zahr al-nāranj*: # 165r
- Mā' al-*safarjal*** ماء السَّفَرَجَل 92v, 95r, 97r, 103r
- Mā' al-*summāq*** ماء السَّمَّاق 18r, 22v, 40v, 71v, 169r, A 24
- Mā' al-*sunbul*** ماء السُّبُل 162r
taṣ'īd mā' al-*sunbul*: #162r
taṣ'īd mā' al-*sunbul al-ʿaṣāfirī*: #164v
- Mā' al-*shibith*** ماء الشَّيْث 168r
- Mā' al-*sha'ir*** ماء الشَّعِير #107r, #109r
mā' al-*sha'ir li-shahr ramadān*: #108v
- Mā' al-*ṣandal*** ماء الصَّنْدَل 164v
taṣ'īd mā' al-*ṣandal*: #162
- Mā' al-*ʿinab*** ماء العِنَب 112r
- Mā' al-*ʿūd*** ماء العُود 162r
taṣ'īd mā' al-*ʿūd*: # 162r
taṣ'īd mā' al-*ʿūd al-qāqullī* # 164v
- Mā' *qaranful*** ماء قَرَنْفُل 158v, 162r 164v
taṣ'īd mā' al-*qaranful*: #162r #165r,
#165v
- Mā' *kāfur*** ماء كَافُور 162r, A 64, A 65
- Mā' al-*kabbād*** ماء الكَبَّاد 175r
- Mā' al-*laḥm*** ماء اللَّحْم 17v, 21r
- Mā' *lisān*** ماء لِسَان 113v, 116v, 117r
- Mā' *lisān al-thawr*** ماء لِسَان الثَّوْر 97v, 98v, 116v
mā' *lisān al-thawr shāmī*: 114v, 158v
- Mā' al-*lawz*** ماء اللُّوز 26r, 60r
- Mā' al-*laymūn*** ماء اللَّيْمُون 2r, 16r, 17r, 19r, 21v, 22v, 29v, 31r,
45r, #48r, 50r, #51r, 53r, 62r, 65v, 67v,
69r, 71v, 72r, 72v, 97r, 104v, 109v,
111v, 115v, 116r, 118r, 125v, 131r,
138r, 139v, 146r, 146v, 147r, 147v,
149r, 150r, 150v, 151r, 175r, A 9, A 37,
A 46, A 53
mā' al-*laymūn al-abyaḍ*: 15r
mā' al-*laymūn al-akhḍar*: 68v, 71v,
72r, 94v, 95r, 116v, 119r, 124r, 147v,
150v
mā' al-*laymūn li-l-sharāb*: #50r
mā' al-*laymūn māliḥ*: A 37
mā' al-*laymūn murākibī*: 123v
cf.: maḥshī mā' al-*laymūn*
- Mā' *marsīn*** ماء مَرْسِين 157v
- Mā' al-*murri*** ماء المُرِّي 122v
- Mā' al-*misk*** ماء المِسْك 161v, 164v
- Mā' al-*nāranj*** ماء النَّارَنْج #50r, #50v

- Laymūn** لَيْمُونُ
 4r, 18r, 29v, 31r, 33r, 34v, 35r, 37r, 40r, 40v, 44r, 45r, 51r, 57r, 65r, 65v, 66r, 66v, 67v, 71r, 72r, 93v, 94v, 95v, 97r, 103v, 107r, 107v, 108v, 109r, 109v, 110r, 111v, 115v, 116r, 123v, 124v, 125r, 131r, 142v, 143r, 143v, 144r, 144v, 146r, 146v, 148v, 150r, 175v, A 16, A 46
 laymūn akhḍar: 41r, 66r, 66v, 68v, 103v, 109r, 111v, 117r, 118r, 118v, 124r, 126r, 131r, 146r, 149v, A 4, A 29
 laymūn amshīr: 146v
 laymūn talmasī: 155r
 laymūn safarjalī: #94v, 95v, #97r
 laymūn sukkarī: #A 46
 laymūn šīnī aṣṣar: 99v
 laymūn ṭūba: 146v
 laymūn māliḥ: 25v, 52v, 56r, 65v, 72r, 125r, 138r, 138v, 139r, #142v, #143r, #146r, #146v, 147r, 148r, 148v, A 45, A 53
 laymūn murākībī: 49r.
 laymūn maktūs: 147v
 laymūn mumallaḥ: 40v
 laymūn yābis: 158v
 kabs al-laymūn: #146r
 qishr laymūn: 104r, 111r, 155r
 qishr laymūn yābis: A 73
 mazāj laymūn: 63r
 tamliḥ al-laymūn: 3r, #133r
 cf.: aqrāṣ al-laymūn; jawārishn al-laymūn; shaḥm al-laymūn; sharāb laymūn; mā³ laymūn
- Laymūniya** لَيْمُونِيَّةُ
 #29r, 29v, #31r, 66r, #A 16
 cf.: al-samak al-laymūniya
- Mā³ ‘ajīb al-rā’iḥa** مَاءٌ عَجِيبُ الرَّاحَةِ
 #A 67
- (Mā³) ‘aẓīmat al-rā’iḥa** (ماء) عَظِيمَةُ الرَّاحَةِ
 #A 68
- Al-ma³ al-mashrūb al-murammal** المَاءُ الْمَشْرُوبُ ...
 bi-l-thalḥ al-maḍrūb
 #12r
- Al-mā³ al-mubarrad** المَاءُ الْمُبَرَّدُ ...
 fī l-hawā³
 #12r
- Ma³ al-ās** ماء الآس
 157v
- Mā³ aṣl al-karfās** ماء أَصْل الْكَرْفَسِ
 96r
- Mā³ al-buzūr** ماء الْبُزُورِ
 96r
- Mā³ al-baṣal** ماء الْبَصَلِ
 120v, 122v
- Mā³ baqla** ماء بَقْلَةٍ
 53v
- Mā³ al-tuffāḥ** ماء التُّفَّاحِ
 96v, 159r, A 78
 mā³ al-tuffāḥ al-shāmī: 159r
- Mā³ al-tūt** ماء التُّوتِ
 95v
 mā³ al-tūt al-aḥmar: 18v
- Mā³ al-thawm** ماء الثَّوْمِ
 169v
- Mā³ ḥabb al-qurṭum** ماء حَبِّ الْقُرْطَمِ
 39r
- Mā³ al-ḥiṣrim** ماء الْحِصْرِمِ
 2r, 13v, 14v, 15r, 16v, 17r, 19r, 22v, 42v, #48r, 49v, 60v, 61r, 96r, 98r, 98v, 116v, 118r, 123v, 150r
 mā³ ḥiṣrim akhḍar: 123v
 mā³ al-ḥiṣrim al-thakhīn: A 11
 mā³ al-ḥiṣrim al-‘atīq: 13v, 16v
 mā³ al-ḥiṣrim al-tarī: 16v
- Mā³ al-ḥummāḍ** ماء الْحُمَاضِ
 19r
- Mā³ ḥummāḍ al-utrujj** ماء حُمَاضِ الْأُتْرُجِ
 175r
- Mā³ khilāf** ماء خِلَافٍ
 106v, 116v, 118v, 158v, 166v, A 47
- Mā³ khiyār** ماء خِيَارٍ
 26r, A 48

laḥm ḍa'n: 6r, 34v
 laḥm al-ʿajūl: 6r
 laḥm madqūq: 37v, 38r, 41r
 laḥm maslūq: 3r
 laḥm māʿiz aḥmar: 58v
 laḥm maghsūl: 26r
 daqīq al-laḥm: 151v
 cf.: shaḥm al-laḥm; ḍa'n; ʿarqūb;
 kabd; māʿ al-laḥm; mubʿatharat bi-
 laḥm
Lakhlakha لَخْلَخَة
 #158r
 lakhālikh khiḍāb al-shaʿr: 165v
Lisān لِسَان
 zahr lisān al-ṭarī: 163v
 zahr lisān al-yābis: 163v
Lisān al-thawr لِسَان الثَّوْر
 cf. māʿ al-lisān, māʿ lisān al-thawr
Lisān ʿuṣfūr لِسَان عُصْفُور
 104r, 166v
Laʿūq/Laʿūqāt لَعُوق
 #116v, 118v
Lift لِفْت
 10r, 33v, 37r, #133v, #134r, #134v,
 #135v, #136r, #136v, 160v
 lift abyāḍ bi-khamīra: #135v
 lift abyāḍ mukhallal: #134r
 lift aṣfar: #134v
 lift bi-ḥabb rummān: #135r
 lift bi-l-khamīr/a: #133r, #137r
 lift rūmī: #134r
 lift ṭarī ḥulw: 133v
 lift ʿajamī: #134v, #136v
 lift maḥshī: #134v
 bayāḍ lift: 34v, 137r
 ʿaqṣ al-lift: 136v
 warāq al-lift: 134v, 135v
 takhlīl al-lift: 3r
 taghmīr al-lift: #174r
Luqam
 84v

Luqaymāt al-qāḍī لُقَيْمَات الْقَاضِي
 #77v
Lūbiyā لُوبِيَا
 8r, #33v, 34r, #150v, 151r
Lawz لَوْز
 13r, 15v, 16r, 17v, 20r, 21r, 22v, 24r,
 24v, 26r, 27v, 28v, 29r, 29v, 30r, 30v,
 31r, 37v, 38r, 38v, 39r, 41r, 43r, 43v,
 61r, 61v, 62r, 62v, 64r, 64v, 70r, 74r,
 74v, 75r, 76r, 76v, 77r, 78r, 79v, 81r,
 82r, 83r, 84r, 85r, 85v, 86r, 86v, 87r,
 87v, 88r, 88v, 89v, 91r, 91v, 92r, 114r,
 115v, 123r, 123v, 124v, 125r, 125v,
 138v, 144r, 148r, 148v, 149v, 154r,
 172v, A 2, A 3, A 7, A 12, A 16, A 17,
 A 25, A 26, A 27, A 32, A 36, A 37, A
 46
 lawz akhḍar: 21v
 lawz ḥulw: 13v, 15r, 91r
 lawz ḥulw madqūq murabbā: 16v
 lawz ḥulw murabbā muqashshar: 14v
 lawz ḥulw muqashshar: 14r, 152r
 lawz farīk murabbā bi-māʿ al-ward:
 60r
 lawz muḥammaṣ murabbā bi-māʿ al-
 ward: 60r
 lawz muzʿafar: 92r
 lawz maslūq: 22r
 lawz maghfūl bi-ward: 154r
 lawz maqshūr marḍūḍ: 21r
 ṣamgh al-lawz: 78v
 murabbā al-lawz al-ḥulw al-
 muqashshar: 22v
 qalb lawz: 29v, 78r, 89v, 102r, 123v,
 125v, 149r, A 50, A 51
 kasb lawz: 73r
 lubb al-lawz: 91v
 cf.: duhn al-lawz; ṣamgh al-lawz; māʿ
 al-lawz
Lawzīya لَوْزِيَّة
 #31r
Lawzīnaj لَوْزِنَج
 lawzīnaj yābis: #83r

- Kunāfa** كُنَافَة 35r, 35v, 36r, 36v, 56r, 74v, 79v, 126v, 127r, 129v, 130v, 131r, 131v, 132r, 132v, 170r, 172v, A 1, A 13, A 18, A 22, A 23, A 43
 #75v, 79r, 80r, #88r, 89r, 89v
 kunāfa maṭbūkha: #89v
 kunāfa mumliḥa: #80v, #89r
 ruqāq kunāfa: 37r, 37v
 waraq kunāfa: 88r
- Kundus** كُنْدُس 131r
 131r
- Kawāmikh** كَوَامِيخ cf. kāmakh
- Lādin/Lādhin** لَادِنْ 157v, 158r, 159r, A 79
 lādin raṭb: 159r
 lādin ‘anbarī: 154v, 155r, 158v, A 71, A 74
 lādin hindī: 157r
- Liba’** لِبَا’ #129r, #129v
 liba’ ghanam: 129r
- Lubāb** لُبَاب 36v, A 19
 cf.: khubz, raghīf, kumāj
- Lubābiya** لُبَابِيَّة #30v
- Labsān** لَبْسَان 10r, 130v
 bāqāt labsan: 130v
 cf.: jājiq min al-labsān
- Laban/albān** لَبَن 1v, 3r, 22r, 30r, 32r, 32v, 33r, 34v, 35v, 36r, 36v, #126r, 127v, 128r, 128v, 129r, 129v, 130r, 131r, 131v, #132r, #145r, 170r, 172v, A 13, A 14, A 20, A 42, A 56, A 60
 laban baqarī: 132r
 laban jamūsī: 132r
 laban turkumānī: 130r, 131v
 laban ḥamiḍ: 25r, 36r, 130v, 132r, 150r, A 49, A 57, A 62
 laban ḥamiḍ ṭarī: 161r
 laban ḥalīb: 23r, 26r, 28r, 29v, 34v,
- 35r, 35v, 36r, 36v, 56r, 74v, 79v, 126v, 127r, 129v, 130v, 131r, 131v, 132r, 132v, 170r, 172v, A 1, A 13, A 18, A 22, A 23, A 43
 laban ḥalīb ḍa’nī: 130v
 laban ḥalīb ghanamī: 127v
 laban rā’ib: 29v, 129v, 131v, A 20, A 42
 laban ḍa’n: 131v
 laban fārisī: 17r
 laban qanbarīs: 130v
 laban makhīḍ: 128v
 laban munashshaf: 141v
 laban ni‘āj: 132r
 laban al-yāghurt: #132r, 132v
 hiḍḍ al-laban al-ḥalīb fī l-ṣayf: #A 42
 mā yuḥammīḍ al-laban fī l-shitā’: #132r
 cf.: kurnub bi-laban
- Labaniya** لَبْنِيَّة #30r, #32r, #A 19
- Laḥm/Luḥūm** لَحْم 5r, 5v, 7r, 9r, 9v, 10r, 13r, 14r, 15r, 15v, 16r, 16v, 17r, 17v, 18r, 18v, 19r, 20r, 21r, 21v, 25v, 28r, 29r, 29v, 30r, 31v, 32r, 32v, 33r, 33v, 34r, 34v, 35r, 36r, 36v, 37r, 37v, 38r, 38v, 39r, 39v, 40r, 40v, 41r, 42r, 42v, 43r, 43v, 46v, 47v, 52v, 55r, 56v, 57r, 57v, 58v, 59v, 60r, A 10, A 12, A 13, A 15, A 18, A 19, A 21, A 24, A 25, A 26, A 28, A 29, A 30, A 34, A 36
 laḥm al-afkhādh: 9r
 al-laḥm al-aḥmar: 17r, 18v, 19r, 19v, 20r, 20v, 21r, 57r, A 7, A 14
 laḥam baqar/baqarī: 6r, 34v, A 31
 laḥm taqlīya: #39v
 laḥm al-sikbāj al-mubarrad: 54r
 al-laḥm al-samīn: 6r, 12v, 13v, 14r, 16v, 17r, 18r, 19v, 20r, 25r, 38v, 39r, 42v, 59v
 laḥm al-sharā’ih: #A 34
 laḥm ṣudūr: 122r

- Kurkum** كُرْكُم
45v
- Karm** كَرَم
6v
cf. ḥaṭab karm
- Kurnub** كُرْنُب
10r, 41v, 130r, 151r, A 28, #A 61
kurnub bi-ṭahīna: #151r
kurnub bi-l-laban: #130r
kurnub mumazzaj: #41v
a^cdān al-kurnub: A 61
- Kurnubīya** كُرْنُبِيَّة
#15v, #A 28
- Kuzbara/kusbara/kusfara** كُزْبَرَة
4v, 13v, 15r, 16v, 18r, 21v, 25r, 31v, 40r, 41v, 43v, 47r, 52v, 58r, 58v, 59r, 59v, 60r, 60v, 63v, 65r, 65v, 66r, 67r, 68v, 69v, 70v, 71r, 72v, 73r, 78v, 115v, 122r, 122v, 123v, 125v, 126r, 131r, 138r, 138v, 139r, 139v, 147r, 150r, A 15, A 38, A 44, A 45, A 68
kusbara khaḍrā²: 7r, 32r, 32v, 33r, 33v, 34v, 36r, 40r, 42r, 53v, 61v, 64v, 68v, 69r, A 10, A 28, A 29, A 30
awraq kusbara khaḍrā²: 18v, 19v
‘irq kusbara khaḍrā²: 22r
‘ūd kusbara khaḍrā²: 63r
kusbara raṭba: 15v, 25r, 45r, 53r, 120v, 121r, 121v, 131v
kusbara shāmīya: 72v
kusbara yābisa: 13r, 14v, 15v, 16r, 18r, 22v, 23v, 31r, 31v, 33v, 36r, 39v, 40r, 42r, 42v, 45r, 46r, 47r, 52v, 54r, 55r, 59v, 61r, 62v, 63r, 65r, 66v, 67v, 68r, 69r, 69v, 70v, 72r, 121v, 122r, 122v, 123v, 124r, 135r, 135v, 136v, 138r, 144v, 145r, 146r, 147v, 148r, 148v, 150v, 151r, A 7, A 9, A 30, A 53, A 58
- Kuzbarīya** كُزْبَرِيَّة
11v, 66r, #66v
cf.: al-samak al-kuzbarīya
- Kashk** كَشْك
25r, #25r, #34v, 35r, #39v
kashk khurāsānī: #131v
- Kashkiya** كَشْكِيَّة
6v, #25r
- Kashūth** كَشْوْث
bizr kashūth: 96r
- Ka^ck** كَعَك
8v, #11r, 86r, 91v, 127r, #A 4
ka^ck sukkarī: 11v
ka^ck bi-l-‘ajwa: #11v
ka^ck maltūt: #11v
fuṣūṣ ka^ck: 104v, 105r, 108r
cf.: ‘ajīn al-ka^ck
- Kils** كِلْس
137r, 137v, 169v
- Kaliya** كَلِيَّة
74r
- Kamāt** كَمَاة
59r
- Kumāj** كُمَاج
lubāb kumāj: 30v
lubāb kumāj abyad: 106r
- Kummathrā** كُمْثَرَا
128v, 160v, 171v
taghmīr al-kummathrā: #171v
- Kammūn** كَمُون
4v, 16v, 33r, 33v, 34r, 34v, 45r, 53r, 55v, 56r, 58r, 66v, 73r, 122r, 122v, 125v, 126r, 127r, 147v, 148r, 148v, A 8, A 31, A 41
kammūn aswad: A 62
kammūn kirmānī: 78v, 98r, 100r, 100v, 117v
kammūn muḥammaṣ: 15r
ḥabbāt kammūn: 71v, 139v
sha‘rat kammūn: 30r
cf.: jawārishn al-kammūn; ma‘jūn al-kammūn
- Kammūnīya** كَمُونِيَّة
#33v, 37r

Kāfūr

كَافُور

3v, 5v, 15v, 21r, 22v, 24r, 24v, 25r, 28v, 29r, 36r, 36v, 86v, 87r, 90v, 91r, 91v, 125r, 153r, 154r, 155v, 156v, 157v, 158r, 159r, 160r, 161v, 163r, 164r, 164v, 166r, 166v, A 4, A 17, A 22, A 66, A 74, A 78, A 79

kāfūr riyāhī: 152r, 153r, 153v, 159r, 161v, 164r, A 76

kharrubat kāfūr: 75r

saḥīq al-kāfūr: 161v

ʿirq kāfūr: 11v, 35v, 36v, 158r

taṣʿīd al-kāfūr: #161v

cf.: māʾ kāfūr

Kāmakh/kawāmikh

كَامَخ

3r, #126r, #126v, #145v

kāmakh al-thawm: #145v

kāmakh al-ṭarkhūn: #127r

kāmakh al-kabar: #145v

kāmakh al-marzanjūsh: #145v

kāmakh al-naʿnaʿ: #127v

kāmakh al-ward: #127v

kāmakh min ghayr laban: #127r

Kāhīn

كَاهِن

#85v

Kubbāba

كُبَّابَة

77v, 93r, 97v, 98r, 99r, 100r, 111r,

117v, 153r, 156v, 158v

Kabbād

كَبَّاد

3r, 34v, 67v, 70v, 116v, 123v, 131r,

140v, #142r, 142v, A 74

kabbād murākibī: 140v

kabbād mumallaḥ: #140v

takhlīl al-kabbād: #140v

tamlīḥ al-kabbād: #133r

cf.: māʾ al-kabbād

Kubab

كُبِّب

3r, 14r, 16r, 17r, 17v, 18r, 19r, 20r, 20v,

21r, 25r, 91v, 126v

Kabd/kubūd

كَبْد

59r

kubūd dajāj: 58v

cf.: ʿujja bi-kubūd

Kabar

كَبَر

1v, #126r, #127v

kabar makhbūs bi-l-milḥ: 145v

kabar mukhallal: #145v

cf.: kāmakh al-kabar

Kibrīt

كَبْرِيت

ḥuzmat kibrīt: 28r

Kathirāʾ

كَثِيرَاء

78v

kathirāʾ baydāʾ: 160r, 160v, 161r, 166v

Kurrāth

كُرَّاث

13r, 15v, 17r, 32r, 46v, 47r, 120v, 131v,

147v, 148v

kurrāth abyad: 34r

kurrāth shāmī: 43r, 145r

Karāwiya

كَرَاوِيَة

4v, 18r, 25r, 31v, 40v, 41v, 42r, 45r,

46r, 47r, 49v, 53r, 55v, 58r, 58v, 65v,

66v, 67r, 69r, 70v, 71r, 71v, 72r, 72v,

73r, 115v, 121r, 121v, 122r, 122v, 123v,

124r, 124v, 125v, 126r, 131r, 135r,

135v, 136v, 138r, 138v, 139v, 141r,

142r, 143r, 143v, 144r, 144v, 147r,

147v, 148r, 150r, 150v, 151r, A 7, A 15,

A 44, A 45, A 50, A 53, A 55, A 58, A

61

karāwiya andalusīya: 94r, 117v

karāwiya maghribīya: 70v

Karfas

كَرْفَس

6v, 23r, 45r, 55v, 65v, 72v, 73r, 103r,

112v, 121v, 122r, 122v, 123v, 131v,

139v, 140v, 148v

karfas nabaṭī: 106r

uṣul al-karfas: 143r, 144r

bāqat karfas nabaṭī: 106r

ṭāqāt al-karfas: 54v

qulūb al-karfas: 143r, 144r

waraq karfas: 54r, 58r, 129r, 144v

waraq al-karfas al-akhḍar: 143r, 144r

takhlīl al-karfas: #143r, #144r

cf.: māʾ aṣl al-karfas

162r, 164r, 165r, 165v, 166r, 166v, A 44, A 73, A 74, A 76, A 77
 qaranful al-zahr: 164r, 165r
 ḥabbat qaranful: 54r, 142v
 ḥaṭab qaranful: 94r, 113v, 117v
 zahr qaranful: 109v, A 44, A 50
 zahr ḥaṭab al-qaranful al-hindī: 141v
 kibāsh qaranful: 100r, 107r, 111r, 152v, 155r
 taṣʿīd al-qaranful: #165v
 cf.: dhurūr al-qaranful; māʾ qaranful
Qusṭ قُسط
 160r, A 74
 quṣṭ baḥrī: A 78, A 79
 quṣṭ ḥulw: 153v, 154v, 155r, 158v, A 71, A 74
 quṣṭ murr: 154v, 155r, 157r, 158v, A 71, A 74
Qaşab قَصَب
 cf.: tamar
Quḍāma/qaḍāmī قُضَامَة
 81v, 168r
Qaṭāʾif قَطَائِف
 74v, 76v, 87r, 87v, 88v, 89r, 90r, 173r
 qaṭāʾif abū lāsh: #89r
 qaṭāʾif maḥshū/maḥshī: #76v, 79v, 87r, #87v, #88v, #90r
 qaṭāʾif maqlī: #76v, #86v, #88r
 qaṭīfa: 82r
Qaṭāra قَطَارَة
 90v, 113v, 125r, 144r
 qaṭāra ʿāl: 80r, 112v
Qaṭr قَطْر
 28v, 30r, 37r, 37v, 80v, 88v, 89r, 175r
 qaṭr al-nabāt: 90r
Quṭn قُطْن
 bizr quṭn: A 73, A 74
Qulqās قُلْقَاس
 25v, 29r, 29v, 32v, 33r, 103r, A 10, A 24
 taghmīr al-qulqās: #174r
 cf.: summāqīya bi-qulqās

Qulūb/āt قُلُوب
 74v, 79r, 80r, 80v, 81v
Qalī قَلِي
 137r
Qaliya/qalāyā قَلِيَّة
 4v, 5r, 7r, #18r
 qaliyat al-shawī: #21v
Qamārī قَمَارِي
 waraq qamārī: 156r. Cf.: ʿūd
Qamḥ قَمْح
 92r, 110v, 131v, 160v, A 8
 qamḥ zarīʿ: 126v
 qamḥ maqshūr: 34v, A 31
 qamḥ maqshūr madshūsh: 35v
 ṭīn qamḥ: 167v
 cf.: daqīq qamḥ; samīdh al-qamḥ; ʿajīn al-qamḥ
Qamḥiya قَمْحِيَّة
 #34v, #A 8
Qamna قَمْنَة
 127r
 kubba min al-qamna: 127r
Qanbarīs قَنْبَرِيس
 1v, 3r, #129v, 130r, 130v, 132r, #132v, A 21, A 59, A 60
 al-qanbarīs allaḍī yuʿmal bi-Dimashq: #128v
 qanbarīs turkumānī: 132r
 cf.: al-laban al-qanbarīs
Qanbarīsīya قَنْبَرِيسِيَّة
 #A 21
Qannabīt قَنْبِيط
 qannabīt maṣlūq: 149r
 tatbīl al-qannabīt: #149r
Qand قَنْد
 166v, 167r
Qanīṣa/qawānīṣ قَنْيَصَة
 cf.: dajāj
Kābulī كَابُولِي
 94r

- Fuwwa** فُوْوَ
70v, 71r, A 38
- Fawākih** فَوَاكِه
idhdhikhār al-fawākih: 2r, 3v, #167r
takhlīl al-fawākih: #133r
taghmīr al-fākiha: #170v
khazn al-fawākih: 2r, #167r, 168
- Fūtanj** فُوْتَنْج
‘īdān fūtanj: A 42
- Fūfal** فُوْفَل
10r
- Fūl** فُوْل
10v, 48r, 51v, 135v, A 30
fūl akhḍar: 149r, #A 55
fūl yābis: A 55
- Fūliya** فُوْلِيَّة
#A 30
- Qār** قَار
169r
- Qāqulla** قَاَقُلَّة
100r, 111r, 156v, 158v, 160r
- Al-Qāhiriya** الْقَاهِرِيَّة
#85v, 86r, 86v, 87r
- Qāwūt** قَاوُوت
#77v
qāwūt baladī: #82r
qāwūt turkī: #81v
- Qubbār** قُبَّار
#145r, #A 53
qubbār mumallaḥ: 145r
qubbār mamlūḥ: A 53
- Qiththā’** قِثَّاء
4r, 174r
qiththā’ mukhallal: 144v
taghmīr al-qiththā’: #173v
lubb bizr al-qiththā’: 78r
- Qarāṣiyā** قَرَاصِيَا
4r, 24r, 28r, 28v, 171v
taghmīr al-qarāṣiyā: #171v
cf.: dajāḥ bi-qarāṣiyā
- Qurṣ** قُرْص
132v
qurṣ qurūn: 117v
qurṣ yamanī: 117v. Cf.: aqrāṣ
- Qurṭum** قُرْطُم
29v, 35r, 62v, 65r, 66r
ḥabb qurṭum: 17r
cf.: mā’ ḥabb al-qurṭum; muzawwarat qurṭum
- Qar^c** قَرْع
6v, 8v, 60v, 62v, 63r, #76r, 78r, 80r, 83v, 84r, 145r, #151r, #A 59, #A 60
qar^c ḥulw akhḍar: 83v, 83v, 84r
qar^ca khaḍrā’: 61r
qar^ca ṭariya: 60r
cf. khabīṣ al-qar^c; musayyar al-qar^c; muzawwarat qar^c
- Qar^cīya** قَرْعِيَّة
#83r
qar^cīyat al-suyūr: #83v
qar^cīya fi-hā tarṭīb wa-takhlīl: #83v
- Qirfa** قِرْفَة
17v, 18r, 22r, 33v, 34v, 35v, 36r, 36v, 37r, 38r, 39r, 39v, 40r, 42r, 44r, 53v, 55r, 57r, 58v, 62r, 62v, 63r, 64r, 65r, 66v, 70v, 71r, 72v, 78v, 93r, 97v, 98r, 98v, 99r, 100r, 115v, 118v, 122v, 123v, 124v, 125v, 142v, 148r, 148v, 152r, 153r, 165v, A 4, A 8, A 18, A 28, A 31, A 33, A 34, A 44, A 45, A 54, A 63
qirfat laff: 58r, 73r, 94r, 124r, 126r, 161v, A 38
‘ūd qirfa: 28r, 40v, 44r
- Qarn bārūq** قَرْن بَارُوق
#82v
- Qaranful** قَرَنْفُل
3v, 14v, 40v, 47r, 59v, 71r, 72v, 73r, 77v, 93r, 94r, 97v, 100r, 103r, 106r, 109v, 110v, 110v, 118v, 120r, 122r, 122v, 124r, 127r, 141r, 152r, 153r, 153v, 154r, 156v, 157r, 157v, 159v,

Fānīd

#73v

Fujl

6v, 102v, 121v, 142r

‘amal al-fujl bi-khall: #142r

cf.: ma‘jūn al-fujl

Fahm

fahm al-zarijūn: A 72

Farkh/firākh

31v, 59r, 62v, A 29

firākh hamām: 31v, 34v, #39r, 42r

firākh mašūš: 42r

šudūr firākh: 59r

Farrūj/farārīj

42r, 44v, 63r, 121v, 122r

farārīj mumarrasa: #23v

cf.: muṭajjan

Farīk

34r, 34v, 161r

Farīkiya

6r, #34r

Fustuq

11r, 11v, 16r, 17v, 21v, 23r, 26r, 26v, 29r, 29v, 30r, 30v, 31v, 36r, 38v, 41r, 41v, 42r, 71r, 73v, 74r, 74v, 75r, 76r, 76v, 77r, 77v, 78r, 78v, 79r, 79v, 80v, 81r, 83v, 85v, 86v, 87v, 88r, 88v, 89r, 90r, 90v, 91r, 115v, 123v, 148r, 148v, 149r, A 4, A 11, A 19, A 27

qishr fustuq al-khārij al-akhḍar: 116v

qalb al-fustuq: 14r, 43r, 78r, 81v, 82r, 82v, 83r, 89v, 90r, 90v, 120r, 125v, 142v, 144r, 147r, 147v, 149v, A 36

lubb al-fustuq: 91v, A 2

cf.: duhn al-fustuq; harīsat al-fustuq

Fustuqiya

#16r, #26v, 27r, #29r

fustuqiya nābulusiya: #74r

cf. dajāja fustuqiya

Faṭīr

cf.: khubz faṭīr

فَانِيد

Faṭā'ir

faṭā'ir ruqāq: 49r

فَطَائِر

فُجُل

Fuqqā'

1v, 2v, #103r, #103v, #104r, #104v, #107r, #108r, #109r, #109v, #110r, 112r, 113r, 117r, 127r

فُقَّاع

فَحْم

fuqqā' buqūl: 110v

fuqqā' jarjī: 111v, 113r

فَرَح

fuqqā' khāṣṣ: #103r, #105r, #105v, 107v, #108r

fuqqā' sha'īrī: 110v

fuqqā' sha'īrī madkhūr: #103v

fuqqā' min mā' al-rummān: #105v

kizān al-fuqqā': 156v

cf.: khamīr al-fuqqā'

فُرُوج

Fuqqā'īya

#33r

فُقَّاعِيَّة

فَرِيك

Faqqūs

174r

فَقُّوس

taghmīr al-faqqūs: #173v

فَرِيكِيَّة

Fulla

A 63

فُلَّة

فُسْتُق

Fulful

4v, 6v, 11v, 13v, 14v, 15v, 16r, 18r, 23v, 30r, 31r, 31v, 32r, 32v, 33r, 33v, 34r, 34v, 35r, 36r, 36v, 37r, 37v, 38r, 38v, 39v, 40r, 40v, 41r, 42r, 43v, 44r, 45r, 46r, 47r, 53r, 54v, 55r, 55v, 56r, 58r, 58v, 59r, 59v, 62r, 64v, 65r, 65v, 66v, 67v, 68r, 68v, 69r, 69v, 70r, 70v, 71r, 71v, 72r, 72v, 73r, 94r, 99r, 100v, 104r, 104v, 105r, 105v, 107r, 108r, 109r, 109v, 110r, 111r, 113v, 115v, 116r, 117v, 118r, 118v, 119v, 120r, 121r, 121v, 122r, 122v, 123r, 123v, 124r, 124v, 125v, 126r, 127r, 131r, 135v, 138r, 138v, 144v, 147v, 148v, 149r, 150r, 150v, 151r, A 7, A 25, A 26, A 28, A 29, A 30, A 32, A 38, A 41, A 44, A 45, A 54, A 75

فُلْفُل

فَطِير

Fulayā

73r

فُلَيَّا

ʿaṣāfir mashwīya: #44r

ʿuṣfūr makbūs: #44r

ʿaṣāfir bi-l-bayḍ: #44v

cf.: ʿujja bi-ʿaṣāfir; muṭajjan

ʿAṣīda

عَصِيدَة

92r, 111v, 112r, 113r, 113v, 137v, A 22

ʿAfṣ

عَفْص

117v

ʿAḥīn

عَقِين

126v, 127v, 131v, 132v, 135v, A 43

ʿAqāqīr

عَقَاقِير

107r, 111r

ʿAqīd al-tamarhindī

عَقِيد التَّمَرِ هِنْدِي

cf.: tamarhindī

ʿAlīja

عَلِيْجَة

A 63

ʿUnnāb

عُنَّاب

13r, 14r, 21r, 24v, 26r, 28v, 39r, 43r, 125r, 148v, A 25, A 32

ʿunnāb jurjānī: 78v

ʿunnāb ṭarī: 21r

cf.: khabīṣ al-ʿunnāb

ʿUnnābīya

عُنَّابِيَّة

#21r

ʿInab

عِنَب

4r, 127v, 166r, 167v, 169v, 171r, 173v, 174v

ʿinab abyāḍ: 50v

ʿinab shatawī: 168v

ʿunquḍ/ʿanaqīd al-ʿinab: 167r, 167v, 168r, 168v, 169v, 173v, 174v

ʿaqīd ʿinab: A 79

idhdhikhār al-ʿinab: 174v

taghmīr al-ʿinab: #169v

khazn al-ʿinab: #167r

ṣiyānat al-ʿinab: 166r, #173v

cf.: khall al-ʿinab; māḍ al-ʿinab

ʿAnbar

عَنْبَر

88v, 100r, 113r, 114v, 115r, 115v, 117r, 117v, 118v, 119r, 119v, 123v, 142v, 143r, 143v, 144r, 144v, 152r, 154r,

154v, 155r, 156r, 158r, 158v, 165r, A 46, A 50, A 67, A 68, A 70, A 74, A 76

ʿanbar khām: 94r, 154v, A 66

ʿanbar dasim: 158r

ʿanbar muthallath: 159v, A 72

ʿanbar maʿjūn: 154v, A 70, A 71, A 73

fatāʾil al-ʿanbar: 154v

cf.: jawāriṣhn al-ʿanbar, dhurūr al-ʿanbar

ʿŪd

عُود

3v, 13r, 13v, 77v, 88v, 93r, 94r, 97v, 98r, 98v, 99r, 100r, 111r, 114v, 115r, 115v, 117v, 118v, 119v, 120r, 123v, 142v, 143r, 143v, 144r, 144v, 151v, 152r, 153r, 153v, 154r, 156r, 158r, 158v, 159v, 160r, 161v, 162r, 164v, 166r, A 46, A 50, A 68, A 69, A 70, A 71, A 76, A 77

ʿūd bukhūr: 94r

ʿūd ṭīb: A 66

ʿūd qāqullī: 116r, 117v, 118v, 138r, A 73, A 74

ʿūd qumārī: 94v, 156r, 159v, 160r, A 74

ʿūd hindī: 98r, 100r, 153r, 156v, 158v, 161v, 162r, A 78, A 79

ʿūd muʿallā: A 69, #A 70

cf.: bukhūr ʿūd, jawāriṣhn al-ʿūd; māḍ al-ʿūd; maʿjūn al-ʿūd

Ghāliya

غَالِيَة

156v

Ghubayrā

غُبَيْرَاء

sawīq ghubayrā: 78v

Ghasūl

غَسُول

153r

Ghayṭiya

غَيْطِيَّة

#26r

Fālūdhajīya

فَالُودْجِيَّة

#21r

fālūdhajīya baydā: #84v

cf.: dajāja fāludhajīya

- ʿUjja/ʿujaj عَجَّة
 2v, #52v, 53r, 53v, #56r, #57r, 58r
 ʿujja ḥāmīda: #52v
 ʿujja qanānī: #53r
 ʿujja muʿtamīdīya bi-jubn: #59r
 ʿujja narjīsīya: #59v
 ʿujja bi-bāqillā: #52v
 ʿujja bi-jubn raṭb wa-kamāt: #59r
 ʿujja bi-l-khall: #55r
 ʿujja bi-ʿaṣāfir: #53r
 ʿujja bi-kubūd: #58v
 ʿujja li-l-bāh: #56, #57r
 ʿujja min ghayr bayḍ #53r
 ʿAjāmīya عَجَمِيَّة
 #81r
 cf.: ḥalāwa ʿajāmīya
 ʿAjwa عَجْوَة
 11v, 41v, 42r, 85v, 89v, 90v, 112r
 cf.: ḥalāwa min al-ʿajwa; kaʿk bi-l-
 ʿajwa
 ʿAjjūr عَجُور
 4r, #150r, 150v, 173r
 taghmīr al-ʿajjūr: #173v
 ʿAjīn عَجِين
 22r, 36r, 37v, 38r, 39v, 74r, 74v, 77r,
 87r, 88v, 99v, 107r, 125r, A 3, A 54, A
 79
 ʿajīn al-tuṭmāj: 74r
 ʿajīn qamḥ: 136r
 ʿajīn al-kaʿk: 86r, 87v
 ʿajīn mukhtamar: 77v, 99v
 ʿajīn yābis: 38v
 cf.: ʿajīn al-zalābīya
 ʿAdas عَدَس
 10v, 41r, 139r
 ʿadas madshūsh: 41r
 ʿadas muṣaffā: #41r, #A 32
 ʿadas maqshūr: A 32
 Al-ʿAdhārī العَدَارِي
 #81r
 ʿAdhba عَذْبَة
 78v, 98r
 ʿIrāqīya عِرَاقِيَّة
 #36v
 ʿUrqūb عُرْقُوب
 22r
 ʿAsal عَسَل
 12v, 13r, 16r, 21r, 22v, 30v, 31v, 32v,
 33v, 34r, 36r, 36v, 41r, 41v, 43r, 52r,
 53v, 54r, 70r, 73v, 75r, 76r, 78r, 79r,
 79v, 80r, 80v, 81v, 82r, 83r, 83v, 84r,
 85r, 86v, 87r, 88r, 88v, 89r, 89v, 90v,
 91r, 91v, 92v, 93r, 93v, 97v, 99r, 100r,
 100v, 101r, 101v, 102r, 102v, 111v,
 117v, 118v, 119v, 120r, 122r, 122v,
 123v, 127r, 128r, 129v, 134r, 135r,
 135v, 137r, 140v, 143v, 144v, 146r,
 149v, 152v, 166v, 170r, 171r, 172r, A
 13, A 25, A 26, A 27, A 32, A 40, A 50,
 A 71
 ʿasal abyad: 84v, 159r
 ʿasal sukkar: 22v
 ʿasal shahd: 171v
 ʿasal ṣāfi: 101r
 ʿasal al-qaṣab: 90v
 ʿasal mādhī: 172v
 ʿasal naḥl: 18v, 20v, 22v, 24r, 30v, 31r,
 35r, 35v, 36r, 37r, 37v, 38v, 41v, 42r,
 43r, 74r, 75r, 76v, 77v, 79r, 80r, 81r,
 81v, 82r, 85r, 88r, 88v, 89r, 90r, 90v,
 91r, 91v, 92r, 94r, 94v, 98r, 100v, 103r,
 107v, 111v, 113r, 113v, 117r, 120r,
 120v, 123r, 124v, 135v, 136v, 143r,
 144r, 146v, 157r, 157v, 158v, 175r, A
 18, A 27, A 47, A 50
 ʿasal naḥl abyad: 136v
 ʿasal naḥl miṣrī: 112r
 ʿasal al-naḥl al-yābis: 30v
 ʿUṣfur عَصْفُر
 54r, 133v, 134v, 136v, 152v, 171r, 173r
 ʿuṣfur raṭb: 6v
 ʿUṣfūr/ʿaṣāfir عَصْفُور
 44v, 45r, #45r, 45v, #46v,
 47r, 48r, 53r, 59v,
 ʿuṣfūr māliḥ muṭayyab: #44v

- Şa^ctar** صَغَر cf. laḥm al-ḍa'n
cf.: za^ctar
- Şafşāf** صَفْصَف #151v
- Şalş** صَلَص #115v, #123v, #124r, #124v, 130v, 131r
şalş abyad: #124r
şalş khāşş: #123v
şalş kāmīlī: #124r
şalş muḥallā: #123v
şalş mubarrad: #124r
şalş bi-mā' ḥişrim: #123v
- Şuluşāt** صَلُوصَات şuluşāt al-samak: 1v
- Şamgh** صَمَغ 30r
şamgh 'arabī: 7r
şamgh al-lawz: 78v
- Şandarūs** صَنْدَرُوس cf.: sandarūs
- Şandal** صَنْدَل 3v, 119r, 155r, 155v, 156v, 157r, 160r, 162r, A 64, A 74, A 78, A 79
şandal abyad: A 66
şandal aḥmar: 166v
şandal aşfar: 152r, 153r
şandal maqāsīrī: 94r, 110r, 119r, 119v, 154v, 158r, 159v, 164v, 166r, A 68, A 71, A 73, A 74
ḥajar al-şandal: A 68
taş'īd şandal maqāsīrī: #164v
cf.: dhurūr şandal; mā' al-şandal
- Şanawbar** صَنْوَبَر ra's şanawbar marḍūd: 51v
- Şīr** صِير 68v, 69r, #69r, 70v, 71r, 72r, 72v, A 37, A 38
şīr muṭayyab: #68v, #72r
şīr mushakshak: #68v
- Ḍa'n** ضَان al-thaṇī min al-ḍa'n: 6r
- cf. laḥm al-ḍa'n
- Ṭabāshīr** طَبَاشِير 100r, 118r
- Ṭabāhaja** طَبَاهَجَة 6v, 7r, 22r, #31v, 66r, 66v
- Ṭaḥīn** طَحِين 78r
ṭaḥīn nā'im: 73v
- Ṭaḥīna** طَحِينَة 31r, 32v, 34r, 64v, 65v, 66v, 67v, 68r, 69r, 69v, 70r, 71v, 72v, 115v, 123v, 124v, 125r, 125v, 126r, 131r, 136v, 138r, 138v, 146v, 147v, 148r, 148v, 149r, 149v, 150v, 151r, 151v, A 9, A 44, A 45, A 55
ṭaḥīna mudhāba fī l-khall: 151r
cf.: kurnub bi-ṭaḥīna
- Ṭaḥīniya** طَحِينَة #34r
cf.: al-samak al-ṭaḥīniya
- Ṭarkhūn** طَرْخُون 6v, 103r, 112v, 123v, 127v
bāqat ṭarkhūn: 106r
qulūb ṭarkhūn: 129r
awraq ṭarkhūn; 122r
cf.: kāmakh al-tarkhūn
- Ṭīb** طِيب 1v, 3v, 92r, 99r, 103v, 131r, 145r, #151v, 155r, 156r
ṭīb ahl al-Yaman: #A 66
- Ṭayr/ṭuyūr** طَيْر 44v
- Ṭīn** طِين ṭīn abyad: 168r, A 64, A 65
ṭīn abyad m.lī: A 63
- Zufr/azfār** ظُفَر 154v, 155v, 156v, 157r, 158v, 160r, A 71, A 74, A 78, A 79
- ʿAj** عَاج nushārat al-ʿāj: 168r

cf.: daqīq shaʿīr; māʾ al-shaʿīr; murrī
shaʿīr

Shaʿīriya شَعِيرِيَّة
#38r

Shaqaʿīq al-nuʿmān شَقَائِقُ النُّعْمَانِ
waraq shaqaʿīq al-nuʿmān al-ṭarī:
163v

Shaqāqul شَقَاقُل
102r

Shaqaf شَقَف
shaqaf šīnī: 156v

Shakarīnaj شَكْرِنَاج
#48r

Shamār/shamāz/shamar شَمَار
130r, 131v
shamar rakhṣa: 47r

qulūb al-shamār: 47v, 143v, 144v
takhlīl al-shamār al-akhḍar: #143v,
#144v

ʿamal al-shamār al-akhḍar bi-l-laban:
#130r

Shammām شَمَام
qishr shammām: 152r

Shamṭ شَمَط
43v

Shamʿ/shamʿa شَمْع
5v, 82r, 155v, 156r, 172r, 173v

Shahdānaq شَهْدَانَق
134v, 135r, 135v

Shūniz شُونِيز
142r, 142v

Shawī شَوِي
21v, 54r, 57r, #149v

shawī samīn: 148v, 149v
cf.: kharūf al-shawī, qaliyat al-shawī

Shayba شَيْبَة
11v, 35v, 36r, 36v, 71r, 155r, 160r
shaybat ʿajūz: 154v, 156r, A 74

Shirāz شِيرَاز
129v

Shirāziya شِيرَازِيَّة
#80v, 129r

Shīraj شِيرَاج
5r, 6r, 11r, 11v, 15v, 16r, 16v, 17v, 21v,
22r, 23r, 23v, 24r, 26r, 26v, 28r, 29r,
30v, 31r, 34r, 36r, 37r, 37v, 38r, 39r,
40r, 40v, 41r, 41v, 42v, 43v, 44r, 44v,
45v, 50r, 51r, 52v, 53r, 54v, 55r, 56r,
56v, 57r, 58r, 60r, 60v, 61r, 61v, 62r,
62v, 63r, 63v, 64v, 65r, 65v, 66r, 67r,
69r, 69v, 70r, 71v, 74r, 74v, 75r, 76r,
76v, 77r, 77v, 79r, 79v, 80r, 80v, 81r,
81v, 82r, 82v, 83r, 84r, 86r, 86v, 87r,
87v, 88r, 88v, 89r, 89v, 90r, 90v, 91v,
92r, 94v, 101v, 135v, 137v, 138v, 139r,
139v, 140v, 149v, 150r, 150v, 151r,
151v, 154r, 154v, 155r, 170r, 175r,
175v, A 2, A 3, A 4, A 9, A 10, A 12, A
17, A 20, A 22, A 27, A 34, A 36, A 52,
A 57, A 58

shīraj ṭarī: 22v, 25r, 40v, 42v, 55r, 57v,
60v, 63v, 76r, 78v, 138v, 154v, 155r

Šābūn صَابُون
123r, 152v

šābūn muṭayyab: 1v, 3v, #152v
lawḥ šābūn: 152v

Šābūniya صَابُونِيَّة
79v, #81r, 90r

Šibāgh صِبَاغ
1v, #120v, #121r, #121v, #122r,
#122v, #A 41

Šaḥna/āt صَحْنَة
#71r, 72v, #73r, #145r, #A 37, #A 38
šaḥna al-iskandariya al-mulūkīya: :
#72v

šaḥnat summāq: #71v
šaḥna ṭayyiba ʿāl: #70v
šaḥna kadhhdhāba: #71v

šaḥna kadhhdhāba bi-ghayr samak:
#71r

al-šaḥna allatī tuṣnaʿ fī Baghdād wa-l-
ʿIrāq al-aʿlā: #73r

taṭyīb al-šaḥna al-iskandariya: #72v

Samīdhīya

سَمِيدِيَّة

#80r

Sunbul

سُنْبُل

3v, 40v, 47r, 53v, 58r, 59v, 64r, 70v,
71r, 73r, 91r, 93r, 94r, 97v, 98r, 99r,
100r, 103r, 107r, 108r, 109r, 109v,
110r, 110v, 111r, 113v, 117v, 118v,
122v, 123r, 127r, 152r, 153r, 154r,
155r, 157r, 157v, 159v, 165r, A 44, A
75

sunbul al-ṭīb: 104v, 106r, 124v

sunbul 'aṣāfirī: 100r

cf.: mā' al-sunbul

Sanbūsak

سَنْبُوسَك

38r

sanbusāk ḥulw: 22r, #37r

sanbūsak ḥāmiḍ: 22r, #37v, 39v

sanbūsak ḥashī maqlī: 21r

sanbūsak sādhiḥ: 22r

tartīb ḥashw al-sanbūsak: #40v

Sandarūs/šandarūs

سَنْدَرُوس

155v, 157r

Sūbiya

سُوبِيَّة

1v, 112r, #112v, #113r, #113v

sūbiya tushrab min al-shitā' wa-l-ṣayf:

#112v

sūbiya min al-aruzz: #112r

sūbiya yamanīya: #113r

Sawsan

سَوَّسَن

163r

Sawīq

سَوِيق

11r, 11v, 113v

cf.: sawīq al-ghubayrā'

Sīlqūn

سِيلْقُون

152v

Shibith

شِبِيث

31v, 32r, 34v, A 8, A 31

'ūd shibith: 22r

cf.: mā' al-shibith

Shaḥm

شَحْم

93, 57r, 58v, A 74

shaḥm al-aliya: 19r, 19v, 20v

shaḥm al-dajāj: 15r, 59r

shaḥm al-laḥm: 18r

shaḥm al-laymūn: A 54

shaḥm al-nāranj al-abyaḍ: 17r

Sharāb/ashriba

شَرَاب

1v, 2v, 5v, 6r, 45r, 46r, 50r, 51r, #92r,
92v, 93v, 94v, 118r, 143v, 144v, 160v,
166v

sharāb al-tuffāḥ: #96r

sharāb al-tūt: #95v

sharāb al-ḥiṣrim al-mun'ana': #96r

sharāb ḥummāḍ: 6r, #95r, 117r

sharāb ḥummāḍ al-utrujj: #93v

sharāb al-safarjal: 93r, 96v

sharāb sakanjabīn: 24v

sharāb sakanjabīn jāri: #95v

sharāb sakanjabīn rummānī: #96r

sharāb 'atīq: 98v

sharāb 'atīq rikābī: 93r

sharāb laymūn: 6r, 31r, 101r, 102v

sharāb laymūn raqīq: 101v

sharāb al-laymūn al-sā'il: #95v

sharāb laymūn safarjalī: #93v

sharāb laymūn qawī: 101v, 102r

sharāb al-laymūn al-murammal: #94v

sharāb maṭbūkh: 93r

sharāb al-ward: #96v

sharāb al-ward al-mukarrar: #96v

cf.: aqrāṣ sharāb al-laymūn

Sharash

شَرَش

44v

Shurayk

شُرَيْك

shurayk maqlī: #22r

Shashsh

شَشْش

1v, 2v, #111v, #112r

shashsh yamanī: #107v

Sha'biya

شَعْبِيَّة

#76r

Sha'ir

شَعِير

49r, 106v, 108v, 109r, 110v, 123v, 145r,
152r, 169r, 175r

qawālib al-sukkar: 48r

cf.: ʿasal sukkar; fānīd

Sakanjabīn/sakanjabīl

سَكَنْجَبِينَ

119r, 143v, 144v

sakanjabīn buzūrī: 96r

sakanjabīn jāri: #95v

sakanjabīn rummānī: 96r

sakanjabīn safarjalī: #92r

sakanjabīn ʿaqīd: 92v, A 70

sharbat sakanjabīn safarjalī: 128v

cf.: sharāb sakanjabīn

Saljam

سَلْجَم

saljam mukhallal: #145v

Salīkha

سَلِيخَة

160r, A 63

Silq

سِلْق

13v, 25v, 26r, 32v, 33r, 34v, 60v, 64r, A 24, #A 56

silq akhdar: 10r

aqlāʿ al-silq: 63v

qulūb al-silq: 6v

waraq al-silq: 29r, 106v, 171r

cf.: muzawwara min silq

Summāq

سُمَّاق

16v, 25v, 26r, 41r, 41v, 57r, 61v, 63v, 65v, 66r, 66v, 67v, 123v, 124r, 125v, 126r, 138v, 149r, 150r, 151r, 167r, A 9, A 24, A 37, A 53, A 55

zahr summāq: 71v, 72v, 73r

ʿūd min summāq: 162v

qaṭr summāq: 116v

cf.: ṣaḥnat summāq; māʾ al-summāq;

muzawwarat summāq

Summāqīya

سُمَّاقِيَة

6v, 16v, #25r, 60r, 66r, #A 24

summāqīya bi-qulqās: #25v

cf.: al-samak al-summāqīya

Summān

سُمَّان

44r

Simsim

سَمْسَم

91v, 134r, 134v, 135r, 135v, 138v, 139r,

139v, A 2, A 52

cf.: duhn al-simsim

Samak

سَمَك

1v, 2v, #64v, 65v, 66r, 66v, 67r, 67v, 68r, 68v, 69r, 73r, 121r, 121v, 122r, 122v, 124v, 125r, 125v, 151r, 154r

samak al-baṭārikh: 68r

al-samak al-khaṣṣ: #65v

samak d.b.: 72v

samak al-zīrbāj: #70r

samak al-sikbāj: #70r

samak ṭarī: 64v, 65r, 67r, 67v, 68r, 69r, 70r, 121r, 122v

samak ṭarī maqlū: 121v

samak labīs: 10r

al-samak al-mudaqqaqa: #65r

samak māliḥ: #68r, 122r

samak maḥshī: #65r, #65v

samak mashwī: #66v, #68r

samak mukaffan: #68r

samak maqlī: 66r, #67r, 67r, #69r, 121r

samak maqlī mamlūḥ: 124v

samak maqlī māliḥ: 121v

al-samak al-zabībīya: #64v

al-samak al-summāqīya: #70v

al-samak al-ṭaḥīnīya: #64v

al-samak al-kuzbarīya: #64v

al-samak al-laymūnīya: #64v

samak bi-l-khardal: #70v

samak bi-l-summāq: #67v

cf.: baṭārikh, būrī, ṣaḥna

Samn

سَمْن

9r, 11r, 11v, 36r, 56r, 56v, 57r, 58v, 74r, 74v, 75r, 78r, 81r, 81v, 82r, 82v, 83r, 91v, A 15, A 24, A 25

samn baqarī: 78v, A 23

Samīdh

سَمِيد

20v, 23r, 27v, 74r, 77r, 78r, 80r

samīdh al-daḥīq: 27r

samīdh al-qamḥ: 86r, A 16

cf.: daḥīq al-samīdh, lubāb al-khubz al-samīdh

139r, 139v, 141r, 141v, 142r, 143r, 144r, 146r, 146v, 147r, 147v, 148v, 149r, 149v, 150r, A 44, A 45, A 50, A 54, A 58, A 59

sadhāb ṭarī: 63r, 107v, 122r

sadhāb yābis: 112v, 148r

bāqat sadhāb: 106r, 113v, 120r

‘irq sadhāb: A 55

‘ūd/‘idān sadhāb: 59r, 103v, 107r, 108v, 111r, 131r

qabḍat sadhāb: 146v

waraq sadhāb: 121r, 121v, 122r, 134v

waraq sadhāb mujaffaf: 100v

Sidr

سيدر

112r

Su‘d

سعد

153r, 158r, 159v, A 63, A 65

su‘d abyāḍ kūfī: 156v

su‘d qaṣārī: 153v

su‘d kūfī: 152r, 153r, 153v

Safarjal

سفرجل

4r, 24v, 32v, 36v, 37r, 51v, #92v, 93r, 95r, 95v, 97r, 98r, 98v, 103r, 104r, 108r, 118r, 128v, #143v, #144r, 144v, 158v, 160v, 167r, #174v, A 47

safarjal iṣfahānī: 92v

safarjal barazī: 92v, 95r

safarjal ḥāmiḍ: 73r

safarjal qaṣabī: 95r

safarjal maṭbūkh bi-sukkar: #95r

ḥabb al-safarjal: 168r

zaghab safarjal: A 72, A 74

takhlīl safarjal ‘ammī: #144r

cf.: jawāriṣhn al-safarjal; sharāb al-safarjal; mā³ al-safarjal; ma³jūn al-safarjal

Safarjaliya

سفرجليه

#24r, #36v

Safanja

سفنجه

82v, A 44

Siqanqūr

سيفنقور

cf.: milḥ al-siqanqūr

Sukk al-misk

سكّ المسك

100r, 117v, 156v, 158v

Sikbāj

سيكباچ

6r, 6v, 7r, 8v, #12v, #32v, #42v, 66r, 140r

cf.: al-samak al-sikbāj; laḥm al-sikbāj

Sukkar

سكّر

11v, 12v, 14r, 14v, 15v, 16r, 16v, 18v, 20v, 21r, 21v, 22v, 24r, 27r, 27v, 28r, 28v, 29r, 29v, 30r, 30v, 37r, 37v, 38v, 39r, 41v, 42r, 50r, 54r, 61r, 61v, 62r, 62v, 63r, 64r, 73v, 74v, 75r, 76r, 76v, 78v, 79r, 79v, 80r, 80v, 81r, 81v, 82r, 82v, 83r, 83v, 84r, 84v, 85r, 85v, 86r, 86v, 87r, 87v, 88r, 88v, 89r, 89v, 90r, 91r, 91v, 93r, 93v, 94r, 94v, 95r, 95v, 97r, 99v, 101r, 101v, 102v, 103v, 104r, 104v, 105r, 105v, 106r, 106v, 107r, 107v, 108r, 109r, 109v, 110r, 111r, 111v, 112r, 114r, 115r, 115v, 116r, 116v, 117r, 117v, 118r, 118v, 119r, 119v, 120v, 123r, 123v, 124r, 129v, 132r, 134r, 135r, 135v, 136v, 137r, 140v, 141v, 142v, 143v, 143r, 144r, 144v, 145r, 146r, 149v, 150v, 151r, 155v, 157r, 161r, 166v, 167r, 175r, 175v, A 1, A 3, A 4, A 13, A 16, A 17, A 20, A 22, A 36, A 46, A 50, A 60, A 71, A 76

sukkar abyāḍ: 13v, 26r, 77v, 78r, 78v, 89v, 92v, 117r

sukkar bayāḍ: 35v, 89v, 90v, 114v, 115v, 118r, A 69, A 73

sukkar ṭabarzad: 15v, 84r, 85r, 128r, 136v, A 23

sukkar ‘āl: 51r, 114v

sukkar miṣrī: 100v

sukkar mumassak: 83 v

sukkar nabāt: 154v, 155v, 158r, A 70, A 73, A 74

sukkar wa-laymūn: #117r

sukkar wa-laymūn li-l-musāfirīn: #111v
ḥall sukkar: 101r, 175r

41r, 43v, 54r, 54v, 56r, 58r, 59r, 59v, 66v, 70v, 71v, 72r, 72v, 93r, 94r, 97v, 99r, 100v, 101v, 102r, 103r, 104r, 106r, 107r, 108r, 109v, 110r, 111r, 112v, 113r, 116r, 117v, 119v, 120r, 120v, 121v, 122v, 123v, 124r, 124v, 126r, 131r, 135v, 141r, 141v, 142v, 144v, 147v, 149r, 150r, A 36, A 38, A 41, A 43, A 50, A 54

‘irq zanjabīl: 146v

‘uṣfūr zanjabīl: 40v, 105r, 105v, 108r
cf.: ma‘jūn al-zanjabīl

Zahr

زَهْر

165r

zahr bustān ṭarī: 163v

zahr bustān yābis: 163v

zahr mujaffaf: 157v

Zahriya

زَهْرِيَّة

#157r, #158r

Zayt

زَيْت

7r, 18v, 22r, 29v, 41r, 44r, 45r, 47r, 50r, 51r, 52v, 53r, 58v, 59r, 59v, 63v, 65v, 66r, 66v, 67v, 68r, 68v, 69r, 70r, 70v, 71r, 71v, 72r, 73r, 74v, 115v, 121r, 121v, 122r, 122v, 124v, 126r, 129r, 130r, 131r, 132r, 133r, 135r, 139v, 142v, 147r, 147v, 148v, 149r, 150r, 150v, A 9, A 32, A 38, A 41, A 45, A 57, A 58

zayt ḥārr: 68r, 69r, 69v

zayt ḥulw: 69r

zayt ṭayyib: 10v, 39v, 40r, 42v, 44v, 45r, 45v, 52r, 53v, 54v, 57r, 62v, 65r, 66v, 68r, 68v, 69r, 69v, 70v, 71r, 72r, 72v, 73r, 124r, 124v, 125v, 126r, 126v, 127v, 130r, 130v, 131r, 131v, 132v, 133r, 135r, 136v, 138r, 138v, 140v, 141r, 142v, 145r, 146r, 146v, 147r, 147v, 148r, 149r, 150r, 167v, A 37, A 38, A 43, A 44, A 45, A 53, A 54, A 55, A 59, A 61, A 62

zayt māliḥ: 53r

zayt muṭayyab: 8r

zayt maghsūl: 49v

Zaytūn

زَيْتُون

3r, 56r, 59v, 137r, 137v, 138r, 138v, 139r, 147r, 148r, 148v, A 45

zaytūn akhḍar: 137v, 138r, 139r

zaytūn aswad: 130r, #138r, 139r, 148r

zaytūn tadmūrī: 138r

zaytūn ṭayyib: #138r, #139r

zaytūn fayyūmī: A 44

zaytūn mubakhkhar: #139r

zaytūn mutabbal: #138v, #A 44

zaytūn mukhallal: 148r

zaytūn murammad: #137v, #138r

zaytūn ma‘mūl bi-l-mā’ al-bārid: 146r

zaytūn ma‘mūl bi-l-mā’ al-ḥārr: #145v

zaytūn mukallas: #137r, #137v

Zīrbāj

زَيْرْبَاج

#15v, #24v, #27v, #29v, #30r, #63v

cf. dajāj zīrbāj; samak al-zīrbāj; mu-zawwarat zīrbāj

Sādhij/sawādhij

سَادَج

4v, 5r

Sādhij hindī

سَادَج هِنْدِي

100r

Al-Sitt danf

السَّتْ دَنْف

#82r

Sitt shanā‘

سِتْ شَنَاع

#32v

Sitt al-nūba

سِتْ النُّوبَة

#26r, #28v, #43r

Sakhātir

سَخَائِر

128v

Sadhāb

سَدَاب

6v, 9r, 16v, 25r, 45r, 47r, 50v, 54r, 54v, 59v, 60r, 63v, 68v, 71v, 72r, 72v, 73r, 103r, 103v, 104v, 106r, 106v, 107r, 107v, 108v, 109v, 110r, 110v, 111r, 111v, 112r, 112v, 113r, 115v, 116v, 117r, 118v, 121r, 121v, 122v, 123v, 124v, 125v, 126r, 130r, 131r, 134r, 134v, 135v, 136r, 136v, 137r, 138r,

Zabīb

زَبِيب

13r, 24v, 28r, 28v, 29v, 39r, 43r, 64v,
70r, 71r, 94r, 94v, 104r, 115v, 116r,
117r, 117v, 118v, 119v, 120r, 120v,
121r, 121v, 122v, 123v, 124v, 125r,
127r, 174v, A 25, A 26

zabīb aḥmar: 115v

zabīb aswad: 14r, 26r, 41r, 119r, 119v,
122v, 134v, A 51, A 52

zabīb jawzānī: 119v, 123v, 144r, 149v

zabīb jawzānī ʿāl: 120r

zabīb salaṭī: 117v

zabīb ṣaʿīdī: 117r

ʿaṣārat zabīb: 122r

cf.: māʾ al-zabīb

Zabībīya

زَبِيبِيَّة

#A 26

cf.: al-samak al-zabībīya

Zarjūn

زَرْجُون

cf.: faḥm al-zarjūn; māʾ zarjūn

Zurunbād

زُرُنْبَاد

70v

Zirr al-ward

زِرِّ الْوَرْد

37r, 39r, 56r, 58r, 71r, 109v, 110r, 111r,
113v, 116r, 117v, 119v, 123v, 124v,
125v, 126r, 130r, 131r, 137r, 141r,
147v, 155r, 157r, 158r, 167v, 173v, A
44

zirr al-ward al-shāmī: 169v

zirr al-ward ʿirāqī: 131r, 153v, 157r,
173v

zirr al-ward murabbā: 154v

zirr al-ward yābis: 167v

waraq zirr al-ward: 155r

Zaʿtar/ṣaʿtar

زَعْتَر

3r, 16v, 41r, 41v, 44r, 58r, 65v, 66v,
67v, 68v, 71r, 71v, 72r, 72v, 73r, 104v,
115v, 121r, 122r, 122v, 123r, 124r,
124v, #126r, 131r, 131v, 132r, #132v,
#133r, 138v, 139r, 142r, 148r, 148v, A
41, A 55

zaʿtar akḥḍar: 131r

zaʿtar raṭb: 15r

zaʿtar shāmī: 130v, 133r, A 43

zaʿtar shāmī madqūq: #A 43

zaʿtar shughl al-Mawṣil: #132r

zaʿtar madqūq: #132r

zaʿtar maghribī: 70v

zaʿtar yābis: 68v, 72r, 122v, A 53

qabḍa min zaʿtar: 51v, 52r

Zaʿfarān

زَعْفَرَان

3v, 10v, 11v, 14r, 16r, 19r, 20r, 20v,
21r, 21v, 22v, 24r, 24v, 26r, 28r, 28v,
29r, 30r, 31r, 31v, 33r, 34r, 35v, 36r,
36v, 38v, 39r, 40r, 41v, 43r, 43v, 44r,
54r, 55v, 56r, 57v, 58r, 60v, 62r, 63r,
64r, 64v, 65v, 66r, 67r, 68r, 68v, 69v,
70r, 71r, 75r, 77r, 77v, 79v, 80r, 81v,
82v, 83r, 84r, 84v, 85r, 88r, 89r, 89v,
90v, 91r, 91v, 92v, 93r, 94v, 97r, 97v,
98r, 98v, 99r, 100r, 101r, 103r, 104r,
108r, 111r, 113v, 114r, 115r, 115v,
117r, 119r, 119v, 122v, 123v, 124r,
124v, 125r, 125v, 127r, 127v, 134v,
135v, 136v, 140v, 141r, 141v, 142v,
144r, 144v, 146r, 146v, 147r, 149v,
151r, 152v, 153v, 159r, 161r, 161v,
164v, 171r, A 9, A 19, A 23, A 25, A
26, A 27, A 32, A 36, A 37, A 38, A 46,
A 50, A 55, A 69, A 71, A 78

zaʿfarān janūbī: 27v

zaʿfarān shaʿr: 58r, 118r, 137r, 154v,
155v, 157r, 158v, 169v, A 73, A 74

zaʿfarān shaʿr māʾī: 164r

zaʿfarān maḥlūl bi-māʾ al-ward: 92r

zaʿfarān bi-māʾ al-ward: 40v, 42v, 44v,
76r

shaʿīrāt zaʿfarān: 162v, 163v

taṣʿīd al-zaʿfarān: #164r

cf. dhurūr zaʿfarān; māʾ al-zaʿfarān

Zalābīya

زَلَابِيَّة

86r

zalābīya mushabbaka: 128v

ʿajīm al-zalābīya: 86r

Zanjabīl

زَنْجَبِيل

4v, 11v, 13v, 14v, 15r, 17v, 28r, 38v,

dharīra wardīya: #160r
qaşab dharīra: 153v

Rāziyānaj

رَازِيَانَج

73r
rāziyānaj akhdar: 96r
quḍbān rāziyānaj: 51v

Rijla

رِجْلَة

62v, 63r, #150r
rijla ʿirāqīya: 43r
bizr al-rijla: 30v, 118r
bizr al-rijla muḥammaşa: 28v
quḍbān al-rijla: 60r
ṭabīkh bizr rijla: #30v
cf.: muzawwarat rijla

Rukhāmiya

رُخَامِيَّة

#28r, #29v, #A 12

Rishta

رِشْتَا

83v, 89v

Ruṭab

رُطَب

4r, 42r, 91r, #169v, #172v, 173r,
#175r

al-ruṭab al-aşfar: 20r
ruṭab jannī: 90v
ruṭab murabbā: #91r
ruṭab muʿassal: #90v
qasab al-ruṭab: 173v

Riṭba

رِطْبَة

162v

Ruṭabiya

رُطْبِيَّة

#20r

Raghīf/arghifa

رَغِيف

37v, 48v, 52r, 104r, 104v, 108r, 109v,
112v
lubāb raghīf: 75r

Ruqāq/ruqāqa

رُقَاق

8v, 40v, 41r, 41v, 42r, 74r, 75r, 79v,
80r, 128v
cf.: faṭāʿir ruqāq

Ramād

رَمَاد

29v, 121r, 137v, 138r
ramād al-karm: 168r

Rummān

رُمَّان

rummān ḥamiḍ: 24r, 96r, 105v
rummān ḥulw: 24r
rummān laffān: 105v
ḥabb rummān: 14r, 22r, 22v, 61v, 62r,
62v, 63r, 64r, 94r, 103v, 104r, 104v,
105r, 105v, 107v, 108r, 109r, 109v,
110r, 114v, 115v, 116r, #116v, #117r,
118r, 118v, 122r, 135r, 135v, A 35, A
52, A 72
ḥabb rummān ḥūrī: 116r
ḥabb al-rummān al-sahārī: 105r
cf.: liṭṭh bi-ḥabb rummān; māʾ al-
rummān; muzawwarat ḥabb rummān

Rummāniya

رُمَّانِيَّة

7r, 60r, #A 35
rummāniya bi-dajāj: #24r
rummāniya mukhtḥira: #14r

Rand

رَنْد

rand rūmi: A 38
waraq rand: 52r, 154r

Rībās

رِيَّاس

cf.: māʾ al-rībās

Rībāsiya

رِيَّاسِيَّة

#16v

Rayhān

رَيْحَان

3v, 52r, 122r, 141v
rayhān utrunjī: 49r
rayhān ṭarī: 165v
rayhān turunjī: 124r
rayhān qaranfulī: 141v
bizr rayhān: 118r
qabḍat rayhān turunjī: A 38
taşʿid al-rayhān li-ajl al-ḥammām:
#165v

Zabad

زَبَد

74v, 85v, 120r, 120v, 129v, 170r, A 74

Zabād

زَبَاد

36v, 41r, 159v, 166r, A 68, A 73, A 74

Zubda

زُبْدَة

14r, 119v, 155r, 157r, 157v, 158r

şudūr al-dajāj: 14v, 17v, 26r, 35r, 79r, 79v, A 2
 qawāniş dajāj: 58v
 kubūd dajāj: 58v
 mukhkh al-dajāj: 22v, 24v
 cf. duhn al-dajāj; jawādhib al-dajāj;
 rummāniya bi-dajāj; şahm al-dajāj;
 mutajjan
Darmak دَرْمَك
 53v
Dashish دَشِيش
 126v, 127r
Daqīq دَقِيق
 11r, 11v, 38r, 39v, 48v, 64v, 65v, 66r,
 67r, 69r, 69v, 70r, 74r, 74v, 75r, 81r,
 81v, 82r, 82v, 83r, 84v, 86r, 87r,
 87v, 88r, 90v, 92r, 103r, 108v, 110v,
 111v, 112r, 112v, 113v, 126v, 131v,
 151r, 168r, A 1, A 2, A 3, A 11, A 23
 daqīq al-aruzz: 7r, 113r, 152r, #152v,
 153r, 153v
 daqīq bāqillā: 153r
 daqīq al-ḥimmiş: 7r, 78v
 daqīq al-ḥinṭa: 52r, 103v
 daqīq ḥuwwārī: 107v, 110v
 daqīq samīdh: 84v, 85r
 daqīq shaʿir: 48r, 51v, 103r, 105r, 135v
 daqīq ʿalāma: 11v, 85v, 86v, 87v, 88r,
 106v, A 4
 daqīq ʿalāma ʿāl: 113v
 daqīq qamḥ: 48v, 108v
 daqīq muthallath: 106v, 113r
 cf.: samīdh al-daqīq
Duhn/adhān دُهْن
 5r, 16r, 16v, 18r, 19r, 19v, 20v, 21v,
 23r, 25v, 29v, 31v, 36r, 36v, 38v, 43r,
 44r, 52v, 58v, 80r, 81v, 84v, 85r, 123v,
 148v, 150v, 153r, #154r, 165v, A 10, A
 33, A 34, A 46
 duhn aliya: 42v, 81r, 90v, 147r, A 19,
 A 34
 duhn bān: 156v

duhn al-bizr: 54v, 148r
 duhn jawz: 43v, A 23
 duhn al-dajāj: 23r, 30r, 44v, A 4, A 11
 duhn simsim: 61r
 al-duhn al-ṭarī al-musallaʿ: 20r
 duhn al-fustuq: 26r, 78v
 duhn al-lawz: 26r, 26v, 51r, 60r, 60v,
 61r, 61v, 63r, 63v, 64v, 76v, 78v, 84r,
 84v, 85v, 97r, 143r, 144r
 duhn al-lawz al-ḥulw: 15r
 duhn mubakhkhar: 3v, #155r
 al-duhn al-mudhāb al-ṭarī: 21r
 duhn muḥallā: 8v
 al-duhn al-musallaʿ: 19v
 duhn al-ward: 154r
 duhn yuqaṭṭiʿ rāʾiḥat al-zafar: #154r
Dawāʾ/adwiyat ʿaraq دَوَاءُ عَرَق
 #155r, #156v, A 79
Dawāʾ/adwiyat qaraf دَوَاءُ قَرَف
 2r, 3r, 3v, #115v, #116r, #116v,
 #117r, #117v, #118r, 118v, #119v,
 #120r, 141v, 148v, 149t
 dawāʾ qaraf abyad: #115v
Dik دِيك
 khuṣā dīk: 56v
Dīnārīya دِينَارِيَّة
 #19v
Dhāt al-katifayn ذَاتُ الْكَفَيْنِ
 #73v
Dharīra/dhurūr/dharāʾir دَرِيرَة
 2r, 3v, 154v, 155r, 156, #159v, 160v,
 161r, 161v, 166r, 166v, 167r
 dharāʾir mulūkīya: 159v
 dhurūr al-dār šīnī: #161r
 dhurūr al-zaʿfarān: #160v
 dhurūr al-ṣandal: #166v
 dhurūr al-ʿanbar: #160v
 dhurūr qaranfūlī: 166v
 dhurūr al-māʾ ward: #160r
 dharīrat utrunjj: #160r
 dharīra bārīda: #159v
 dharīra suʿdiya: #159v

khall al-ward: 50v

cf.: ʿujja bi-khall

Khilāf

خِلَاف

149v

ʿīdān al-khilāf: 116r, 118v, #151v

cf.: mā³ khilāf

Khamr

خَمْر

khamr ḥādhiq: 144r

Khamīr/khamīra

خَمِير

77r, 78v, 86r, 86v, 87r, 106v, 110v,

112v, 132r, 133r, 135v, 137r, 147r

khamīr al-ʿajīn: 107v

khamīr al-fuqqā^c: 196r

khamīrat al-aqsimā: #106v, #107r,

#111r, 111v, 115r, 168r

khamīra ḥamiḍa: 136v

khamīrat ʿajīn: 107v, 110r

khamīrat ʿajīn qamḥ: 136r

khamīrat al-ʿaṭṭār: 123v

khamīrat al-fuqqā^c al-khāṣṣ: 111v

khamīrat al-fuqqā^c: 109v

khamīrat ward: 124r

cf.: lift bi-l-khamīr

Khawkh

خَوْخ

3v, 49r, 167r, 171v

waraq al-khawkh: 130v

taghmīr al-khawkh: #171v

Khulanjān

خُلَنْجَان

17v, 47r, 58r, 60v, 62v, 72v, 99r, 100r,

122r, 124r, 124v, 148v, A 11, A 41, A

50

ʿūd khulanjān: 24r, 24v

Khiyār

خِيَار

4r, 78r, 122r, 131v, 132v, 144r, 165v, A

48, A 49

khiyār tishrīn: 144r

khiyār mukhallal: 145v, A 49

taṣʿīd al-khiyār li-ajl al-ḥammām:

#165v

takhlīl al-khiyār: #144r, #A 48, #A 49

taghmīr al-khiyār: #173v

cf.: mā³ khiyār

Khayṭiya

خَيْطِيَّة

#A 18

Dār šīnī

دَار شِينِي

4v, 13r, 13v, 16r, 18r, 18v, 19r, 19v,

20v, 21v, 22v, 23r, 23v, 24r, 24v, 29v,

30r, 42v, 44v, 47r, 54r, 54v, 55v, 58r,

59r, 59v, 60v, 71v, 85v, 93r, 94r, 100r,

103r, 110v, 115v, 117v, 121r, 121v,

122r, 122v, 124v, 127r, 136v, 147v,

148v, A 7, A 11, A 13, A 21, A 36

qiṭʿa dār šīnī: 6v, 14v, 15r, 15v, 50r

ʿūd/ʿīdān dār šīnī: 18v, 19v, 20v, 39r,

42v, 43v, 60v

cf.: dhurūr dār šīnī

Dār fulful

دَار فُلْفُل

94r, 97v, 99r, 100r, 115v, 124v

Dibs

دَيْبِس

12v, 13r, 104r, 113r, 119v, 134v, 140r,

141r, 143r, 144r, 170v, 175v

Dajāj

دَجَاج

15r, 16r, 16v, 21v, 23r, 23v, 24r, 24v,

26r, 26v, 27r, 27v, 28r, 28v, 29r, 30r,

30v, 31r, 31v, 34v, 36r, 39v, 43v, 44v,

79r, 79v, A 9, A 11, A 16, A 17, A 19,

A 20, A 41

dajāj bunduqīya: #22v

dajāja ḥulwīya: #23v

dajāja ḥamiḍa: #22v

dajāja khashkhāshīya: #23v

dajāj zīrbāj: #22v

dajāja fālūdhaḥīya: #23v

dajāja fustuqīya: #23r

dajāj k.z.n.dāj: #43v

dajāj maḥshī: A 42

dajāj maḥshī ḥulw: #38v

dajāj maḥshī khāṣṣ: #A 9

dajāj muzʿafar: 80r

al-dajāj al-musamman: 14v

al-dajāj al-maṣlūq: #22r, 27v

dajāja maṣūṣ: #23r

dajāj muṭajjan: 30v, 43

dajāja mamqūra: #23r

lawn (dajāj) bi-qarāṣīya: #24r

Khass/khaṣṣ

6v, 33r

uṣūl al-khass: 60v

qawām al-khass: A 39

Khassīya

#A 39

Khashkhāsh

39r, 41v, 42r, 74r, 75r, 79v, 80v, 82r, 82v, 83v, 88r, 89v, 90v, 91r, 135v, A 19, A 25, A 26

khashkhāsh abyad: 84v

khashkhāsh tarī: 20v

bizr al-khashkhāsh al-muz‘affar: 92r

ḥabb al-khashkhāsh: 76v

qulūb al-khashkhāsh al-abyad: 78r

cf.: jawādhīb al-khashkhāsh; khabī-
ṣat khashkhāsh**Khashkhāshīya**

#20v

cf.: dajāja khashkhāshīya

Khushkanān

88r

Khashīsh

khashīsh yābis: 166r

Khiṭmī

168r

Khall

7v, 13r, 14r, 19r, 21v, 23r, 23v, 24r, 24v, 26v, 27r, 27v, 29r, 31v, 32v, 33r, 34r, 37v, 38r, 38v, 40v, 41r, 41v, 42r, 43r, 43v, 44r, 44v, 45r, 47v, 50v, 51v, 53r, 53v, 54r, 55r, 55v, 56r, 58r, 64r, 64v, 65v, 66r, 68r, 68v, 69r, 69v, 70r, 71r, 71v, 72r, 80v, 91v, 93v, 97v, 101v, 102v, 105v, 106v, 110r, 111v, 115r, 117r, 119r, 119v, 120r, 120v, 122r, 122v, 123r, 123v, 124v, 125r, 125v, 126r, 127r, 130v, 131r, 133v, 134r, 134v, 135r, 136v, 139v, 140r, 140v, 141r, 142r, 142v, 143r, 143v, 144r, 144v, 145r, 145v, 148r, 148v, 149r, 149v, 150v, 151r, 169v, 170v, A 16, A

كَحْش

26, A32, A 44, A 48, A 50, A 51, A 52, A 53, A 55, A 58

khal abyad: 29v, 50v, 51v, 62r

khal abyad ḥādhiq: A 47

khal aḥmar: 45r

khal asmar: 122v

khal al-tamar/tamarī: 23v, 96r

khal thaḳīf: 92v, 167r

khal al-julāb: 26v, A 16

khal ḥādhiq: 39r, 94v, 118v, 121r, 122v, 129v, 139v, 140r, 140v, 142r, 147v, 150v, 174r

khal khamr: 15v, 27v, 28r, 30r, 34r, 37r, 40r, 44v, 53v, 56r, 57r, 60v, 64v, 100r, 100v, 107r, 110r, 111r, 115v, 116r, 117v, 118r, 119v, 120r, 120v, 121v, 122v, 123v, 124v, 131r, 134r, 134v, 135r, 135v, 136r, 136v, 141r, 141v, 142r, 143v, 144r, 144v, 145r, 146r, 147r, 148r, 158v, 175v, A 25, A 40, A 47, A 54

khal khamr ḥādhiq: 47r, 138v, 140v, 143r

khal khamr ṣāfi: 133v

khal khamr ṣāfi abyad: A 44

khal khamr ‘atīq: 120r

khal khamr mustaqṭar: 114v

khal khamr mustaqṭar min al-qar‘a
wa-l-anbīq: 114r

khal al-khamr al-maliḥ: 73r

khal rayḥanī: A 77

khal sādiq: 119v

khal al-‘inab: 67r

khal muḥallā bi-sukkar aw ‘asal:
134v, 145r, 150r

khal maṣbūgh bi-l-za‘farān: 23r

khal mustaqṭar: 51v

(khal) maṭbūkh: 121r

khal mustaqṭar min al-qar‘a wa-l-
anbīq: 115r

al-khal al-muqatṭar: 13v

khal min al-sūq: 27v

khal al-na‘na‘: 50v, 51v

كَحْشِيَّة

كَحْشَكَاش

كَحْشَكَاشِيَّة

كُشْكَنَان

كَحْشِش

كَحْطَمِي

كَحْل

148r, 148v, 149r, 149v, 156v, A 28, A 33, A 54, A 76
 himmiṣ abyad: 47v
 himmiṣ aswad: 47v
 himmiṣ kasā: 3r, #146v, 147r, #147v, #148r, #148v, #149v, A 54
 himmiṣ mablūl: 32r, 47r
 himmiṣ majrūsh: 22r
 himmiṣ madqūq: 142r
 himmiṣ mujawhar: 56r
 himmiṣ marḏūd: A 7
 himmiṣ marḏūd maqshūr: 19r, 20v
 himmiṣ maṣbūgh bi-l-zaʿfarān: 149v
 himmiṣ maṣlūq: 56r, 147r, 148r
 himmiṣ maqshūr: 15v, 18v, 19r
 cf.: daqīq al-himmiṣ
Ḥamqāʾ حَمَقَاء
 cf.: baqla ḥamqāʾ
Ḥannāʾ حَنَاء
 174r
Ḥinṭa حِنْطَة
 77v, 81v, 153v
 cf.: daqīq al-ḥinṭa; nashāʾ al-ḥinṭa
Ḥinṭiya حِنْطِيَّة
 #35r, #A 14
 ḥinṭiya baydāʾ: #26r
Ḥuwwārī حَوَارِي
 cf.: khubz al-ḥuwwārī; daqīq al-ḥuwwārī
Khubz خُبْز
 2r, #11r, 48v, 104r, 104v, 106r, 109r, 126r, 126v, 127r, 128v, 138r
 khubz al-abāzīr: 11r, #A 1, A 3
 khubz bārid ʿalāma: 36v
 khubz al-ḥuwwārī: 103r, 112v
 khubz sukhn: 103v
 khubz ṭayyib: #A 1
 khubz faṭīr: 51v, 126v
 khubz fiḏḏa: 156v
 khubz muṭayyab: 2r
 khubz maʿrūk: 61v
 khubz manfūsh: 80v

khubz naqī yābis: 91v
 rāʾiq al-khubz: 106r
 lubāb al-khubz: 60v, 61r, 63v, 79r, 80v, 85v, 122r
 lubāb al-khubz al-samīdh: 77r, 78v
 cf.: jawādhīb al-khubz al-mukhtamar; lubāb
Khubbāza خُبَّازَة
 135v
Khabīṣ/khabīṣa خَبِيس
 85v
 khabīṣ al-jazar: 80r
 khabīṣ al-ʿunnāb: #78r
 khabīṣ al-qarʿ: #80r
 khabīṣ al-ward: #76v
 khabīṣa bi-ghayr nār: #85r
 khabīṣat khashkhāsh: #84v
 khabīṣa maʾmūniya: #85r
Khadhir خَلِير
 52v
Khudūd al-aghāni خُدُود الْأَغَانِي
 #74r
Khardal خَرْدَل
 1v, 3r, 5r, 9r, 55v, #120r, #120v, 121r, 121v, 122r, #122v, #123r, 124v, #125r, #125v, 126r, 129r, 131r, 133r, 133v, 134r, 134v, 135r, 135v, 136r, 136v, 137r, 142r, 149r, 149v, 150r, 151r, A 20, A 43, A 59, A60
 khardal abyad: 115v, 133v
 khardal shāmī: 122v
 khardal ʿakkāwī: 124v
 khardal murabbā: A 41
 (khardal) li-l-ḥaḍar wa-l-safar: #123r
 qulūb al-khardal al-ghaḏḏ: 128v
 waraq al-khardal: 129r
 ʿamal al-khardal li-ajl al-lift: #133v
Kharūf خَرُوف
 40r, 40v
 kharūf al-shawī: 42r
 kharūf samīn: 21v
 kharūf mamzūj: #40r

139r, 142v, 143v, 144v, 148r, 150r,
150v, 151r, A23, A 37, A 41, A 50
jawz akhdar: 140r
jawz muqashshar: 13v
takhlīl al-jawz: #140r, #143v, #A 50
takhlīl al-jawz al-akhḍar: #140r,
#143r
lubb al-jawz: 91v
qishr jawz yābis: 138r
qalb al-jawz: 71v, 115v, 123v, 124v,
125v, 131r, 136v, 138r, 138v, 139r,
144r, 146v, 147v, 148v, 149r, 150r,
150v, 151r, A 45, A 52
cf.: duhn al-jawz
Jawz buwā جَوْز بُوَا
122v, 153v, 156v, A 44, A 50
Jawz ṭīb جَوْز طِيب
71r, 77v, 93r, 94r, 97v, 100r, 103v,
104r, 104v, 108r, 111r, 113v, 118v,
119v, 123v, 154r, 155r, 161r, A 44, A
74
Ḥāfiẓiyya حَافِظِيَّة
#74v
Ḥabb حَبْ
155r, #156r, #156v, 168r, #A 76
ḥabb li-l-bakhr: #A 77
Ḥabba khaḍrāʾ حَبَّة خَضْرَاء
73r
Ḥubūb حُبُوب
6v, 7v, 8r, 10v, 168r
Ḥarīra حَرِيرَة
106v, 110r, 110v, 113r, 127v
Ḥaṣhīshat al-sulṭān حَشِيشَةُ السُّلْطَان
130r
Ḥiṣrim حِصْرِم
34v, 35r, 49v, 118r
ḥiṣrim akhdar: A 11
ḥiṣrim ʿajr: 50r
ḥiṣrim mujaffaf: 132r
ʿamal al-ḥiṣrim: #49v
cf.: sharāb al-ḥiṣrim al munaʿnaʿ; māʾ
al-ḥiṣrim

Ḥiṣrimīya حِصْرِمِيَّة
6v, 8v, #16v, #19r, #35r, 60r, #A 11
Ḥaṭab حَطَب
4r
ḥaṭab al-ashjār al-....: 4r
ḥaṭab al-tīn 168r
ḥaṭab al-diflā: 4r
ḥaṭab raṭb: 5v
ḥaṭab al-zaytūn: 4r
ḥaṭab al-sindiyyān al-yābis: 4r
ḥaṭab karm: 155v
Ḥulba حُلْبَة
9v, 10r, A 49
Ḥalwā/ḥalāwa/ḥalāwāt حَلْوَى
1v, 2v, 74r, 85v, 88r, 89v, #90v, 91v,
92r, 161v, 173r, A 2
ḥalāwa ṭayyiba bi-lā nār: #78v
ḥalāwa ʿajamīya: #75r, #88r, #92r
ḥalāwat al-musayyar: 90r
ḥalāwa makshūfa: #83r
ḥalāwa wardīya: #81r
ḥalāwa min al-biṭṭikh al-ʿabdalī: #90r
ḥalāwa min al-tamar: #91v
ḥalāwa min al-ʿajwa: #89v
ḥalāwa min al-malban: #90r
Ḥamāḥim rayḥān حَمَاحِم رَيْحَان
115v, 116r, 119r, 125v
ḥamāḥim rayḥān aḥmar: 119r
ḥamāḥim rayḥān ṭarī: 116r
ʿirq ḥamāḥim rayḥān: 115v
Ḥummāḍ حُمَاص
95v
al-ḥummāḍ al-muzʿatar: 15r
cf.: sharāb al-ḥummāḍ; māʾ al-
ḥummāḍ
Ḥummāḍiyya حُمَاصِيَّة
#14r
Ḥamām حَمَام
39v, A 29
cf.: firākh ḥamām
Ḥimmiṣ حِمِص
10v, 33r, 33v, 34v, 48r, 53r, 147r, 147v,

- Jubn** جُبْن
33v, 59r, 59v, 128r, 130v, 131r, 131v, A 31
jubn ḥālūm: #131r, #131v
jubn ḥālūm bi-ṣaḥṣ: #130v
jubn raṭb: 59r
jubn shāmī: 33r, 33v, 58r, 127r, 133r, A 43
jubn ṭarī: 131v
tatbīl al-jubn al-ḥālūm; #131r
cf.: 'ujja bi-jubn; mishsh al-jubn
- Jurjāniya** جُرْجَانِيَّة
#13v, #A 20
- Jarjīr** جَرْجِير
6v
- Jardaq** جَرْدَق
8v, 40v
- Jazar** جَزَر
13r, 19v, 33v, 34r, 43r, 56v, 102r, 113r, 144r, 145v
jazar barrī: 102r
jazar ṭarī aḥmar: 99r
takhīl al-jazar: #144r
taghmīr al-jazar: #174r
cf.: shaqāqul; jawārishn al-jazar;
khabīṣ al-jazar; ma'jūn al-jazar
- Jashish** جَشِيش
131v
- Jiṣṣ** جِصَص
175r
- Julāb** جُلَاب
6r, 11r, 11v, 14v, 15v, 17v, 18v, 23r, 23v, 24v, 26v, 27r, 27v, 28v, 29r, 29v, 30v, 31r, 38v, 43r, 73v, 74r, 74v, 76r, 76v, 77r, 77v, 79r, 80r, 80v, 81r, 82r, 82v, 83r, 83v, 84r, 85v, 87v, 90r, 90v, 92v, 93r, 93v, 94v, 95r, 95v, 96r, 96v, 97r, 98r, 98v, 100r, 113r, 114r, 117r, 128r, 128v, 142r, 143v, 144v, 161v, A 13, A 14, A 16, A 17, A 18, A 19, A 20, A 70, A 71, A 73, A 74
julāb al-sukkar al-qawī: 74r
- julāb mahlūl: 28v
julāb muḥallā bi-mā' al-ward: 42v
julāb mahlūl bi-mā' al-ward wa-l-misk: 77v
murabbā al-julāb: 76r
cf.: khall al-julāb
- Julābiya** جُلَابِيَّة
#27r
- Julbān** جُلْبَان
10v
- Jullanār** جُلَانَار
94r
jullanār shāmī: 117v
- Jamāliya** جَمَالِيَّة
#85v
- Jinzāra** جِنَزَارَة
152v
- Jawādhib** جَوَادِيب
1v
jawādhib al-khubz al-mukhtamar: #79v
jawādhib al-khashkhāsh: #41v, #79v
jawādhib al-dajāj: #23r
jawādhib al-qatā'if: #79v
- Jawārishn/āt** جَوَارِشْن
1v, 2v, #92r, 98v, 99r, 99v, 100r, 100v, 101r
jawārishn al-utrunj: #97r
jawārishn al-tuffāḥ: #97v
jawārishn al-jazar: #99r
jawārishn al-safarjal: #98r
jawārishn al-ʿanbar: #100r
jawārishn al-ʿūd: #100r
jawārishn al-kammūn: #100v
jawārishn al-laymūn: #99r
jawārishn al-muthallath: #98v
jawārishn al-nāranj: #101r
- Jawz** جَوْز
7r, 9r, 17r, 25v, 26r, 41r, 43v, 56r, 65v, 66r, 66v, 72r, 72v, 117v, 119v, 120r, 120v, 121r, 121v, 122r, 122v, 123v, 133r, 133v, 135r, 135v, 138r, 138v,

tuffāḥ ḥāmiḍ: 6v, 43v

tuffāḥ ḥ.yāfi: 172r

tuffāḥ rayḥānī: A 11

tuffāḥ shāmī: 73r

tuffāḥ muzz: 43v

qishr/qushūr tuffāḥ: 166r, A 74

taghmīr al-tuffāḥ: #173r

cf.: jawāriṣhn al-tuffāḥ; sharāb al-tuffāḥ; mā' al-tuffāḥ

Tuffāḥiya

تُفَّاحِيَّة

#38v, #43r

tuffāḥiya bi-za'farān: #38v

Taqliya

تَقْلِيَّة

taqliyat yaqtīn: #34v

cf.: laḥm taqliya

Tamar/Tumūr

تَمَر

41v, 73v, 91v, 92r, 129r, 129v, 169v, 170r, 172v, 173r, A 12 A 25

tamar alwāḥī: 175r

tamar ma'jūn: A 12

tamar mu'assal malīḥ: #92r

tumūr mulawwaza: #91r

qaṣab al-tamar: 170r, 175r

al-qaṣab al-irāqī al-mutammar: 91r

qaṣab mutammar: 170r

cf.: ḥalāwa min al-tamar

Tamarhindi

تَمَر هِنْدِي

94r, 97r, 115v, 118r, 119r, A 17

ṣaqīd al-tamarhindi: #97r

Tamarhindiya

تَمَر هِنْدِيَّة

#A 17

Tamariya

تَمَرِيَّة

#20r, #A 12, #A 25

Tanbul

تَنْبُل

40v, 53v, 71r, 73r, 94r, 107r, 109r, 110r, 111r, 113v, 117v, 118v, 143r, 144r, 154r, 155r, A 44, A 75

waraq al-tanbul: 111r

Tawābil

تَوَابِل

17r, 25v, 26r, A 37

Tūt

تُوت

4r, 74r, 95v

tūt shāmī: 171v, 172r

taghmīr al-tūt: #171v

ṣamal al-tūt: #74r

cf.: sharāb al-tūt; mā' al-tūt

Tūtiya

تُوتِيَّة

156r, 156v, A 79

Tīn

تِين

127v, 128v, 168v, 171r

tīn m.ṣrī yābis: 170v

tīn yābis: 13r, 43r, 170v, #171r

ḥaṭab al-tīn: 168r

waraq tīn: 127r, 167v, 168r, 174v

waraq al-tīn al-akhḍar: 126r

taghmīr al-tīn: #170v

Tharīd

ثَرِيد

8v

Thalj

ثَلَج

2r, 112v, 116v, 118v, 172v, 173r, A 6

Thamrat fawād

ثَمَرَة فَوَاد

118r

Thawm

ثَوْم

6v, 8r, 9v, 23v, 25v, 26r, 30r, 31v, 32v,

33v, 34v, 35r, 36r, 42r, 43v, 44r, 64v,

65v, 66v, 67v, 69r, 69v, 70v, 71r, 71v,

72r, 72v, 111v, 115v, 121r, 121v, 122r,

123v, 124v, 126r, 130r, 131r, 133r,

135r, 138v, 139r, 139v, 140v, 143r,

144r, 145r, 149r, 150r, 150v, 151r, A

15, A 28, A 29, A 30, A 37, A 38, A 45,

A 53, A 56, A 57, A 58, A 59, A 60, A

61, A 62

thawm shāmī: 13r

thawm mukhallal: #145r

thawm muzayyat bi-l-zayt: 124r

thawm maṣlūq maqlī: 125v

asnān thawm: 121r, 121v, A 41

ru'ūs thawm: 144v

cf.: kāmakh al-thawm; mā' al-thawm

Jājiq

جَاجِق

1v, 3r, #126r, #127v, 130v, #131v

jājiq min ḥashīshat al-sulṭan: #130r

jājiq min al-labsān: #130v

- Bunduq** بُدُق
5v, 9v, 14r, 21v, 22v, 26v, 27r, 28r, 31r, 32v, 37r, 37v, 38r, 41r, 41v, 55r, 56r, 61v, 68r, 69v, 71r, 72r, 78r, 79r, 82r, 82v, 88r, 88v, 89r, 90v, 91v, 115v, 123v, 124r, 124v, 125v, 126r, 131r, 133v, 135r, 136v, 139r, 140v, 142v, 148v, A 9, A 10
qalb bunduq: 39v, 78r, 90v, 91v, 123v, 126r, 131r, 138v, 147r, 148r, 149r, A 44, A 55
- Bunduqīya** بُدُقِيَّة
23v, #26v, #31r, #A 7
cf.: dajāj bunduqīya
- Banafsaj** بَنَفْسَج
163r
banafsaj ḥadīth azraq: 163v
qurma/qirmīyat banafsaj: 153v, 156r
waraq banafsaj: 159r
- Banafsajīya** بَنَفْسَجِيَّة
#158r
- Baḥṭa** بَهْطَة
baḥṭa baydā': #35v
baḥṭa šafrā': #35v
- Bawārid** بَوَارِد
3r, 128v, #146v, 149r
- Būrāniya** بُورَانِيَّة
būrāniya maqlīya: #33v
- Bawraq** بَوْرَق
5v, 7r, 77r
bawraq armanī: 100v
- Būrī** بُورِي
būrī mukaffan: #70v
- Bīrāf** بِيرَاف
1v, 3r, #126r, #127v, #128r, 128v, 161r
- Bayd** بَيْض
20r, 33r, 41r, 41v, 44v, 52v, 53v, 54r, 54v, 55r, 55v, 56r, 56v, 57r, 57v, 58v, 59r, 59v, 60r, 84r, 85v, A 30
bayd ḥamām: 56v
- bayd dajāj: 2v
bayd maḥshī: #53v
bayd mukhardal: #55v
bayd mukhallal: #53v, #55v
bayd maslūq/maṣlūq: 18v, 19v, 54r, 55v, 122r
bayd maṣūš: #55v, #58r
bayd muṭajjan: #58r
bayd mafqūsh: 42v
bayd makbūs: #53v
bayd li-tashwīr al-tabāla: #56v
bayād bayd: 23v, 26v, 27r, 27v, 85v, 86r, 90v, 129v
šafār bayd: 18v, 86r
‘uyūn bayd: 18r, 19r, 19v, 21v, 23r
muḥḥ bayd: 129v
- Tabrid** تَبْرِيد
128v
- Turab** تُرَاب
175r
turāb aḥmar ḥayy: 174r
turāb ḥāṭit: 116v
turāb al-fawākhir: 174r
- Turmus** تُرْمُس
153v
- Turunj** تُرُنْج
116v, 118v, 131r
waraq turunj: 108v
cf.: utrujj
- Taṣ‘idāt** تَصْعِيدَات
2r
- Tuṭmāj/Tuṭmāj** تُطْمَاج
22r, #36r, 82v
waraq al-tuṭmāj: 82v
cf.: ‘ajīn al-tuṭmāj
- Tuffāḥ** تُفَّاح
4r, 97v, 98v, 159v, 161v, 164r, 168v, 170v, 173r, 175v, A 24, A 78
tuffāḥ akhdar: 96r
tuffāḥ biṭṭīḥī: 172r
tuflāḥ ḥulw: 38v
tuffāḥ ḥulwānī: 172r

- Bisāriya** cf. absāriya بِسَارِيَّة
- Basbāsa** بَسْبَاسَة
 94r, 99r, 100r, 110r, 111r, 113v, 117v,
 132v, 153r, 155r, 156v, 159v, A 44, A
 50, A 73
 basbāsa hindīya: 154r, A 74
- Busr** بُسْر
 4r, 175r
- Basillā** بَسِيلَا
 10v
- Basandūd** بَسَنْدُود
 #88r
- Bashāshā** بَشَاشِي
 24v
- Başal** بَـشَل
 5r, 5v, 8r, 13v, 15v, 16v, 17r, 18r, 18v,
 19r, 19v, 23v, 25r, 28r, 28v, 29v, 30r,
 31v, 32r, 32v, 33r, 33v, 34v, 36r, 36v,
 37r, 38v, 39r, 39v, 40r, 40v, 41r, 41v,
 42r, 43v, 44r, 46v, 53r, 55v, 56r, 57r,
 57v, 60v, 61r, 61v, 62r, 62v, 63r, 63v,
 64v, 65r, 65v, 66r, 66v, 68r, 68v, 69r,
 70r, 72r, 131v, #133r, #139v, 140r,
 141r, #141v, 142r, 147r, 149v, 150r,
 150v, A 24, A 28, A 29, A 57, A 58
 başal abyad: 13r, 25r, 43r
 başal akhdar: 47r
 başal ħirrif: 145r
 başal ramli: 28r
 başal makbūs: #140r
 başal mukhallal: #140r, #141r, #142r,
 145v
 başal yābis: 139v, 141r
 bayād başal: 22r, 44r, 60v, 63v
 ruṣ başal: 15r, 25r, 36v, 37r, 54v
 ʿarāmish al-başal: 141r
 takhlīl al-başal: #140r, #141r
 taghmīr al-başal: #174r
 cf.: māṣ al-başal; mubʿatharat al-başal
- Başaliya** بَـصَالِيَّة
 #34r
- Baṭārikh** cf.: samak al-batārikh بَطَارِخ
- Buṭūn** بُطُون
 34v
- Biṭṭikh** بِطِّيخ
 174r
 biṭṭikh ašfar: 152r
 biṭṭikha khadrā: 170r
 biṭṭikh samarqandī: 78r
 biṭṭikh ʿabdālī: 90r
 biṭṭikh hindī: 78r
 qushūr al-biṭṭikh: 5v, 7r, 9v
 waraq al-biṭṭikh: 5v
 taghmīr al-biṭṭikh: #173v
 cf.: ḥalāwa min al-biṭṭikh al-ʿabdālī
- Baqdūnis** بَقْدُونِس
 25v, 41r, 45r, 52v, 56r, 68v, 71v, 72r,
 96r, 123v, 124r, 124v, 125v, 138r, 139v,
 144v, 146r, 147r, 147v, 148r, 148v,
 150r, 150v, 151r, A 9, A 44, A 45, A
 54, A 55, A 57, A 58
 ħuzmat baqdūnis: 40v
 waraq baqdūnis: 124r
- Baqsamāt** بَقْسَمَات
 61v, 106r
- Baql/Buqūl** بَقْل
 6v, 8r, 15r, 31r, 33r, 37v, 38r, 41r, 47r,
 47v, 54r, 54v, 55v, 63r, 67v, 68r, 68v,
 69v, 124v, 126r, 130v, 144v, 148v, 149r
 baql akhdar: 38r
 buqūl raṭba: 47r, 47v
 takhlīl al-buqūl: #133r
 cf.: fuqqāḥ buqūl; muzawwarāt al-
 buqūl
- البَقْلَةُ الْحَقَاءُ**
Al-Baqla al-ḥamqā/al-Ḥamqā
 17r, 64r, 131v
 bizr baqla: 78v, 133r
 ʿuṣārāt al-baqla al-ḥamqā: 168r
 cf.: māṣ al-baqla
- Baqqam** بَقَم
 163v
- Balaḥ** بَلَح
 175r
 al-balaḥ al-aḥmar: 175r

- Afāwih** أَفَاوِه
23r, 42v, 44v, 66r, 67r, 77v, 90v, 91r,
97v, 98r, 98v, 99r, 101r, 101v, 102v,
103r, 118v, 124r, 136v, A 3, A 48, A 50
afāwih ʿāṭira: 40v, A 37
afāwih al-fuqqāʿ: 109r
afāwih yābisa: 47v
- Aqrāṣ** أَقْرَاصُ
11v, 85v, 131v, 158r, 159v, #A 73, #A
74
aqrāṣ sharāb al-laymūn: 101r
aqrāṣ al-laymūn #73v, 82r, 83r, #93r,
#97r
aqrāṣ mamlūḥa: #11r
- Aqsimā** أَقْسِمَا
1v, 2v, 51r, 106r, #106v, #107r, 107v,
#109v, #110r, 110v, 111v, #111v,
113r, 166v, 167r
- Aqīṭ** أَقِطْ
128v
- Aksīr** أَكْسِيرُ
127r
- Albān** cf. laban
cf.: laban
- Aliya/Layya** أَلِيَّة/لَيَّة
18r, 19r, 21v, 29v, 38r, 39v, 41v, 42r,
55r, 75r, 89v, 90v, 147v, 150r, A 4
aliyat duhn: 18v
aliya ṭarīya: 18r, 19v, 20v
cf.: duhn al-aliya; shaḥm al-aliya
- Umm Nārāyn** أُمُّ نَارَيْنِ
#36v
- Amlaj** أَمْلَجُ
94r
- Amīr Bārīs** أَمِير بَارِيسِ
16v
laḥm ḥabb al-amīr bārīs: 78v
- Amīr Bārīsīya** أَمِير بَارِيسِيَّة
#16v
- Anjudān** أَنْجُدَانُ
121r, 121v, 142r
- Anīsūn** أَنِيسُونُ
78v, 98r, 100r, 121v, 122r, 147v
- Ihlīj** إِهْلِيَجْ
A 72
- Bādhinjān** بَاذِنْجَانُ
4r, 6v, 8v, 13r, 32v, 33v, 34v, 35r, 42v,
43r, 132v, 134r, 140r, #144v, 174v, A
24, A 28, A 51, A 52, #A 57, #A 58
takhlīl al-bādhinjān: #140r, #A 51,
#A 52
taghmīr al-bādhinjān: #174r
- Bāzār** بَازَارُ
132v
- Bāqillā** بَاقِلَا
7v, 100v
bāqillā aḥmar: 59r
bāqillā akhḍar: 52v
cf.: daqīq al-bāqillā; ʿujja bi-bāqillā
- Bāmiya/Pāmiya** بَامِيَّة/بَامِيَّة
#A 29
- Bān** A 79
cf.: duhn bān
- Bukhūr/Bukhūrāt** بُخُورُ
3v, 114v, 115r, 138r, 139r, 154v, 155r,
#155r, 156r, 157v, 159v, A 68
bukhūr barmakīya: 158v
bukhūr ʿūd: #155v, #161v, #A 69
bukhūr ʿūd muʿallā bi-ʿanbar: 155v
bukhūr yaṣluḥ li-l-shitāʾ: #A 71
nadd murakkab li-l-bukhūr: #158v
- Barmakīya** بَرْمَكِيَّة
#157r, 158r
cf.: bukhūr barmakīya
- Birnūf** بَرْنُوفُ
153v
- Buzūr** بُزُورُ
168v
cf.: māʾ al-buzūr

Idkhir/Idhkhir 153r, A 63 A 65 idkhir makkī: 152r	إذخير/إذخير	Ushturghāz ushturghāz māliḥ: 145r ushturghāz mukhallal: #145r	أشترغاز
Ikhmīmīya #79r	إخميمية	Ushna 160r ushna bayḍā': 152r	أشنة
Aruzz 13r, 23r, 28r, 28v, 29v, 31v, 32r, 33r, 33v, 36r, 36v, 107v, 112r, 113r, 152v, 161r, A 13, A 14, A 23, A 27, A 33 aruzz abyad: A 63 aruzz asfar: #A 27 aruzz alwāḥī: A 18, A 22 aruzz bi-l-laban: #35v, #A 23 aruzz al-dajāj al-aşfar al-sādhij: 161r aruzz mubayyaḍ: 34v aruzz muḥallā: #36r aruzz maṭḥūn: 32v, 35r, 35v aruzz mufalfal: A 33 aruzz maghsul: 20v nushārat al-aruzz: 168r cf.: daqīq al-aruzz; sūbīya min al- aruzz; nashā' aruzz	أرز	Ushnān 4v, #151v, 151r, #152r, 152v, 153r, 153v, 165r, 165v, #A 64, #A 65 ushnān abyad: A 65 ushnān bāriqī: 153v ushnān 'aşāfirī: 117v, 152r, 153v ushnān fārisī: 152r, 153v, A 63 ushnān muṭayyab: 1v, 3v, #153r ushnān mulūkī: #153r, #153v ushnān kāna yu'mal li-l-Rashīd: #A 63	أشنان
Aruzzīya 6r, 8r, 8v, #31v	أرزنية	Aşābī' Zaynab #77r, #82v	أصابع زينب
Ar.s # A 3	أرس	Aş.tük A 79	أصطوك
Asārūn 100r	أسارون	Aṭrāf al-Ṭīb 11v, 14r, 15v, 16r, 22v, 25r, 28v, 29v, 30r, 31v, 32v, 33r, 34r, 36r, 36v, 37r, 38v, 39r, 39v, 40r, 40v, 41r, 41v, 42r, 45r, 55v, 56r, 61v, 62r, 64v, 65v, 66r, 67r, 68r, 68v, 69r, 70r, 70v, 71v, 72r, 72v, 94v, 104r, 105r, 105v, 106r, 106v, 107r, 107v, 108r, 109v, 111v, 112r, 112v, 113r, 113v, 114v, 115r, 116r, 117r, 117v, 118r, 119v, 120r, 123v, 124v, 125r, 125v, 126r, 134r, 134v, 135r, 135v, 136r, 136v, 138r, 138v, 139v, 140r, 140v, 141v, 143v, 144r, 144v, 145r, 145v, 146r, 147r, 147v, 148r, 148v, 149r, 150r, 150v, 151r, 157r, A 25, A 26, A 27, A 36, A 38, A 47, A 50, A 51, A 52, A 55, A 58 aṭrāf al-ṭīb kāmīl: 123v	أطراف الطيب
Isbīdabāj/isfidabāj 6v, #33r	إسبیداج		
As.ṭ.rūs 175r	أسطروس		
Asfarjal cf.: Safarjal	أسفرجل		
Isfānākh 6v, 10v, 62v, 63r, 64r cf.: muzawwarat isfānākh	إسفاناخ		
Isfidāj 152v, 165r	إسفیداج		
Asyūṭīya # 41v, #74r, #75r	أسوطية	Iṭriya 6r, # 32r	إطرية

INDEX

1. INGREDIENTS AND DISHES

Ās

3v, 153r, 163r

ās akhḍar ṭarī: 163r

ās yābis: 154v

ḥabb ās: 117v

qulūb al-ās: 165v

taṣʿīd al-ās: # 165v

cf.: māʾ al-ās

Abāzīr

4v, 5r, 7v, 13v, 14v, 15r, 16r, 16v, 17r, 18r, 18v, 19r, 19v, 20r, 20v, 21r, 23v, 31v, 33v, 34v, 36r, 36v, 39r, 42v, 43r, 44v, 54r, 56v, 57r, 57v, 66r, 66v, 121v, 122v, 122r, 140v, A 7, A 9, A 37

abāzīr ḥārri: A 15

abāzīr al-ʿujaj wa-l-mubʿatharāt: # 58r

abāzīr al-fuqqāʿī: A 50

abāzīr mubakkhkharā: 121r

abāzīr yābisa: 45r, 121r

Abzār

20r, 25r, 25v, 28r, 54r, 60v, 67v, 112r

abzār ḥārri: 52v, 72v, 123v

abzār raṭba: 61r, 63v

abzār yābisa: 47r, 53r

Ibrāhīmiya

13r

آس

أبازير

أبزار

إبراهيمية

Absāriya

69r, 69v

absāriya mukaffana: # 69v

amshāt al-absāriya: 69v

Ublūja

111v

abālīj al-sukkar: 152v

Abū lāsh

82r

cf.: qatāif abū lash

Utrujj/Utrunj

3v, 15r, 52r, 94r, # 94v, 97v, 116v, 168v, 174r

utruij aḥmar: 161v

utruij aṣfar: 161v

ḥummāḍ al-utruij: 14v, 15r, 95r, # 142v

ḥummāḍ al-utruij al-sūsī: 93v

qishr qushūr al-utruij: 51v, 166r, A 78

qishr al-utruij al-aʿlā: 160r

qulūb al-utruij: 112v, 124r, 129r

waraq utruij: 4v, 49r, 51v, 54r, 54v, 98v

taṣʿīd al-utruij: # 162v

taṣʿīd qushūr al-utruij: # 166r

cf.: turunj; jawāriṣhn al-utruij;

dharīrat utruij; māʾ ḥummāḍ al-

utruij; maʿjūn al-utruij

Akhḷaṭ

47v, # 128v, # 129r

أبسارية

أبلوجة

أبولاش

أترج/أترنج

أخلط

Dublin; to the director and staff who provided their kind assistance, we owe much thanks. Likewise to the Cambridge University Library which provided a microfilm of their copy of the *Kanz* and to the office of the Spanish Cultural Attache in Cairo for securing a microfilm of the *Dār al-Kutub al-Waṭanīya* manuscript.

Finally, to our colleagues in the Middle East Librarians Committee (MELCOM) and in the Biblioteca Félix M. Pareja, Madrid, we owe a greater debt than even they possibly realize.

Manuela Marín
Madrid

David Waines
Lancaster

were that, despite certain inadequacies, C was preferred because of the fewer textual errors made by the copyist and also owing to its somewhat greater length. Moreover, after close comparison of the mss., it was evident that C had been copied from CB; this is to be seen in recipe 250 where C skips over one folio of CB (15v to 16r) and in another instance C transcribes CB's contraction of نهاية as هي, a most revealing error. Where such gaps in C occurred, we filled them in from CB indicating the insertion in the text. In cases where isolated recipes were lacking in C but found in DK and CB, we placed these in the Appendix and indicated their source.

As we have already noted in the description of ms. C, the copyist did not always understand the text he was copying although he frankly admitted his puzzlement by placing a "code sign" above the confusing word. We have successfully reconstructed the correct reading in most cases and in each case have indicated C's reading in the notes by a (#) which is to be understood as standing for the copyist's squiggle. In those cases where reconstruction was impossible, we have reproduced the copyist's reading and indicated such in the notes by C *sic* (#).

In terms of orthography, we have followed the current conventions for *hamza*, *madda*, *tashdīd* and *alif maqṣūra*. Punctuation has been inserted for the sake of clarification. Otherwise, we have faithfully reproduced the copyist's morphological idiosyncrasies as mentioned above in the description of the linguistic features of the text.

In order to make the text more readable, the recipes have been numbered consecutively; the recipes are indicated in the index by #.

10. Acknowledgements.

It is a great pleasure to extend our gratitude to a number of institutions whose support made this project possible. First and foremost, the Acciones Integradas programme sponsored by the British Council and the Ministerio de Educación y Ciencia, Madrid, made it possible for the editors, working in their separate institutions in England and Spain, to meet together for collaboration and consultation so essential to the editorial process.

We also thank the Department of Religious Studies, University of Lancaster, the British Academy and the Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, for their support and encouragement during the gestation of the project.

Our work commenced with a visit to the Chester Beatty Library,

Tashdīd is frequent.

Alif maqṣūra is nearly always written as an *alif* (يلقا ، يعلأ ، يبقأ).

8.3: Manuscript DK

Library number: 18 *ṣināʿa*, *Dār al-Kutub al-Waṭaniya*, Cairo²⁵.

Title: كتاب الفوائد في تنويع الموائد

Incipit:

بسم الله الرحمن الرحيم الحمد لله الذي نطق بحكمته الأطيّار وسبّح له ما سكّن من
السّمك في قَرَار البحار.

Explicit:

والحمد لله رب العالمين وحسبنا الله ونعم الوكيل ، ولا حول ولا قوة إلا بالله العليّ العظيم ،
استغفر الله العظيم صلى الله على سيدنا محمد وآله وأصحابه وسلم تسليمًا كثيرًا .

Folios: 149.

Catchwords: yes.

Number of lines in each page: 19.

Preservation: very good.

Script: a very good, clear *naskhī* script. There are occasionally words crossed out and corrected in the margins by what appears to be another hand.

Vowels: occasionally and the final consonants.

Date and name of the copyist: not found.

Orthography: *Hamza* in initial position is not written. In medial position appears only occasionally; its support is written as *wāw* or *yāʾ*. In a few cases *hamza* is written at the end of a word, without support.

Tāʾ marbūʿa is frequently written as *hāʾ*.

Alif maqṣūra is sometimes written as *yāʾ*, especially in the case of prepositions like إلى ، حتى .

The main feature of this ms. is the number of spelling mistakes and incorrect words used by the copyist.

9. Editorial Policy.

9.1: Of the two complete manuscripts available to us for the critical edition (C and DK), we selected C as our basic text. The reasons for this

25. Ḥabīb Zayyāt, *Fann al-ṭabkh*, p. 17.

8.2: Manuscript CB²³

Catalogue number: 4018, Chester Beatty Library, Dublin²⁴.

Title (in the catalogue): *Kitāb fī l-ṭabīkh*

Incipit (as it stands):

يُؤْخَذُ الْبَيْضُ فَيُسَلَقُ وَيُخْرَجُ مِنْ قَشْرِهِ وَيُثَقَّبُ بِمَسَلَّةٍ ...

Explicit:

وينجز له بُرِّيَّةٌ بَعْدَ وَعَنْبَرٍ فَيُجْعَلُ فِيهَا وَيَخْتَمُ وَيَشَالُ فَهُوَ نِهَآيَةٌ. تَحْلِيلُ سَفَرَجُلٍ عَامِي
(the manuscript ends abruptly).

Folios: 88.

Page size: 21.3 × 16.2 cms.

Catchwords: yes.

Number of lines in each page: usually 17 with occasionally 14 (59r, 59v), 15 (60r), 16 (45r, 53r, 53v, 56r, 58v, 61r, 62r, 62v, 63v, 66r, 66v, 68r, 73r, 73v, 76r, 76v) or 18 (28r, 28v, 87v, 88v).

Preservation: good in folios 1 to 44. Damp spots from folio 44v onwards have produced illegible lines in the upper part of these pages. The last part of the ms. (ff. 77-88) is in a bad condition, with holes in some of the folios.

Script: oriental *naskhī*. The names of the recipes are in larger script. Occasionally, the titles of the chapters are found in the margins of the folio, by another hand.

Vowels: a few vowels can be found throughout the manuscript.

Date and name of the copyist: not found (Arberry suggests the 8/14th century).

Other features: the ms. begins in the middle of a sentence in chapter 7. The final part of the text is also lacking and the last folios seem to have been put together at random. In the margin of f. 27v two seals are found, with the name Muḥammad Sharīf Jūda.

Orthographical features: Initial *hamza* is rarely written. In a medial position it can appear, but usually it is not written and even its support is lost (eg. روس). In the final position it appears occasionally.

Madda is written frequently in the place of the final *hamza* (eg. خَضْرَاءَ or with it (eg. مَاءَ); sometimes it appears as a kind of ornament (خاصية).

23. Manuscript CB and DK were used for this edition in a microfilm form only which accounts for the lack of information we give on some of their codicological features.

24. A. Arberry, *Handlist*, V, p. 7.

Explicit:

صلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً دائماً إلى يوم الدين ، آمين .

Folios: 175. The folios are numbered in pencil on the upper left corner, from 1 to 176; number 143 is missing in the pagination although the text is continuous from 142 to 144. The ms. contains 18 *karārīs* of ten folios each; with the exception of the final three, the division of each is indicated in the upper left part of the folio.

Page size: 20.5 × 15.2 cms.

Case of script: 15 × 9 cms. on average.

Catchwords: yes.

Number of lines in each page: Ff. 1r to 110r have 15 lines (14 in 15r-15v). From 110v onwards, the number of lines varies between 16 and 20. After 146v it is usually 15 or 16 lines.

Preservation: Ff. 1-21 have been damaged by water and mould. From 21 to the end, the dampness has affected the lower part of the folios.

Paper: oriental.

Script: oriental *naskhī*; black ink with chapter-titles and names of recipes in a larger script and in red ink. In a number of cases words have been crossed out and the correct word rewritten in the margin. In some folios (15v, 16r, 63v, 70r) there are lacunae.

Vowels: throughout the text only some words are voweled, especially verbs.

Tashdīd: appears occasionally.

Date and name of the copyist: not found.

Orthography: *Hamza* and *madda* in initial position are not usually written. *Hamza* in medial position appears rarely (eg. لثلا). Normally its support only appears when it is *wāw* or *yā* (eg. سائر ، بير ، توخذ ، تلايم) but the support is frequently omitted (eg., روس ، شيا).

Hamza in final position is not written, although it does, rarely, appear (eg. ماء).

Alif maqṣūra is rendered by *alif* (egf. محلا يبقا ، مقلا) or by *yā* (eg. يُقلى ، يحلى). Prepositions like حتى ، على ، إلى are always written: الي ، حتي ، علي .

Tā marbūta is frequently written as *hā*.

Ms. C has the following variant forms for the word ألية :

18r: إلية / إليه ; 20v: اللية ; 21v: الليه ; 29v: لية .

The most peculiar orthographical character of ms. C is, however, a squiggle written over the words the copyist did not understand.

example, occurs in the context of recipes using *laban*. On the other hand, certain textual explanations are incorrect as in the definition for *aṭrāf al-ṭiḥ* provided in the Cairo manuscript (see note 331) which is correctly given in the *Wuṣṣa*²⁰. Colloquial usage is infrequent, but two occurrences are بديت and متاع / بتاع. In all, such a text as the *Kanz* (in its three recensions) presents a useful source for increasing our knowledge and refining our understanding of many items of vocabulary, in the culinary field of course, not treated by the usual lexicographical works²¹.

7. One final point which deserves emphasis is that owing to the quality of the copyist's work, or to the state of the manuscript itself, we were unable in a number of cases to reconstruct some words correctly; in these cases we have respected the text and placed *sic* by way of explanation in the footnote. One example of the difficulties offered by the text will suffice: the word فردوس is rendered in the Cambridge recension as فر دويرة and in the Cairo as نحو دروس

Description of the manuscripts

8.1: Manuscript C

Catalogue number: 947²².

Library number: Qq. 196 (8). University Library, Cambridge.

Title:

كتاب « كنز الفوائد في تنويع الموائد » يشتمل على ثلاثة وعشرون (sic) باباً في كيفية الطباخة لبعض الحكماء العارفين.

Incipit:

بسم الله الرحمن الرحيم ، الحمد لله الذي نطق بحكمته الأطيّار وسبّحت بعظمته الحيّاتُ في قَرَار البحار.

20. *Wuṣṣa*, II, p. 518; see Rodinson, "Recherches", p. 132.

21. See a study of the plant names and adjectives used by *Kanz* in Manuela Marín, "Las Plantas alimenticias y su utilización en un manuscrito oriental sobre alimentación y dietética", *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus* (ed. E. García Sánchez), Granada, 1990, pp. 207-222.

22. E.G. Browne, *A Handlist*, p. 181.

5.4.5: Incorrect correspondance between adjective and noun, or between adjectives:

مَحْمَصِينَ مَذْقُوقٍ (مُحَمَّصِينَ مَذْقُوقِينَ) ؛ قَدَّرَ نَظِيفٌ (قَدَّرَ نَظِيفَةً) ؛ صِفَةُ
القاهرة الخاص (الخاصة)

The word القَطَائِف always is used with a singular modifier:

القَطَائِفِ المَقْلِيِّ / القَطَائِفِ المُدَوَّرِ / القَطَائِفِ المَحْشُوِّ

There is one occurrence of its use as a noun of unity (82r) القطيفة and the word قطائفة appears twice¹⁹.

5.4.6: Incorrect use of the construct state: (أواني الزجاج) الأواني الزجاج

5.4.7: Incorrect use of diptotes: وإن أردته أزرقاً (أزرق) ؛ كِبَارًا أَيْضًا (أبيض) ؛ نَاعِمًا أَيْضًا (أبيض)

5.4.8: Irregular use of the definite article: أطراف طيب // أطراف الطيب / الدار صيني / دار صيني // الماء وَرْد / ماء وَرْد / ماء الْوَرْد

5.5: Pronouns.

5.5.1: Incorrect correspondance in the use of pronominal suffixes:

يطرح عليهم (عليها) ؛ قد هيأت دَجَاجَتَيْنِ (...) تَسْلُقُهُنَّ (تسلقها)

5.6: Numerals.

5.6.1: Incorrect correspondance between numeral and noun:

ثَلَاثَةُ أَوَاقٍ ؛ خَمْسُ دَرَاهِمٍ ؛ خَمْسَةُ بَيْضَاتٍ

6. Vocabulary.

6.1: One of the most interesting features of the Kanz is the use of terminology not usually found or fully explained in the classical Arabic dictionaries. In some cases, for example, the meaning of a word or phrase is explained elsewhere in the text, as with وعاء ضاري ؛ شرش ؛ فنة. On other occasions, where no such textual meaning is provided, the sense of a word can be deduced from the context itself; the word *bīrāf* (128r), for

19. See R. Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leide, 1927, s.v. *qaṭīṭa*.

moreover, there is often a lack of proper correspondence between the subject and the verb, as in:

وَيُسْحَقُوا الْجَمِيعَ / وَيُسْحَقُ الْجَمِيعَ

5.3.2: Irregular verbs. The imperative mood of weak verbs appears frequently in the following manner: ضَيْف (ضَيْفٌ) ؛ اَغْلِيهِ (اَغْلِهِ)

اَرْمِيهَا (اَرْمِهَا) ؛ شِيل (شِلْ)

الْقِي (الْقِ)

5.3.3: The conditional mood could appear like: اِنْ لَمْ يَكُنْ (اِنْ لَمْ يَكُنْ)

5.3.4: In all three manuscripts, two verbs commonly employed are used alternatively: يَغْلِي / يَقْلِي which could be explained as a copyist's error and thus need not be seen to affect the meaning of the sentence.

5.4: Nouns and Adjectives.

5.4.1: Use of accusative instead of the nominative:

يُضَافُ أُوقِيَتَيْنِ (أُوقِيَتَانِ) ؛ فَإِنَّهُ طَيِّبٌ (طَيِّبٌ) ؛ مَشْدُودَا الْوَصْلِ (مَشْدُودِ الْوَصْلِ) ؛ وَيُضَافُ عَلَيْهِ سُكْرًا وَشِيرَجًا وَقَطْرًا (سُكْرٌ وَشِيرَجٌ وَقَطْرٌ) ؛ لِكُلِّ مَنْ مِنَ الْعَسَلِ عَشْرِينَ (عَشْرُونَ) دِرْهَمٍ

5.4.2: Use of the nominative instead of the accusative:

يُدْقُ جَيْدٌ (جَيْدًا) ؛ تَأْخُذُ عَجِينَ مَمْلُوكٍ (عَجِينًا مَمْلُوكًا) ؛ تَأْخُذُ لَهُ قَوَامٌ (قَوَامًا) ؛ وَتَسْخِنُهُ تَسْخِينَ جَيْدٌ (تَسْخِينًا جَيْدًا) ؛ تَجْعَلُ فِيهِ عَسَلٌ (عَسَلًا)

5.4.3: Use of accusative instead of genitive: فِي هَاوِنَا (هَاوِنِ)

5.4.4: Incorrect use of the dual and plural nominal forms in the construct state:

أُوقِيَتَيْنِ شِيرَجٍ (أُوقِيَتِي شِيرَجٍ) ؛ دَانَقَيْنِ قَرْنُفُلٍ (دَانَقِي قَرْنُفُلٍ) ؛ عُودَيْنِ نَعْنَاعٍ (عُودِي نَعْنَاعٍ) ؛ أَوَاقٍ خَلٍّ (أَوَاقِي خَلٍّ)

5.1.8: Use of *ṣād* instead of *sīn*: مَصْلُوق (مَسْلُوق) ؛ مَصْطُور (بالمصطور) ؛
خَصَّ (خَسَّ)

5.1.9: Use of *sīn* instead of *ṣād*: مُسْطَكَا (مُصْطَكَا) ؛ السُّورَة (الصُّورَة)

5.1.10: Use of *ṭā* instead of *tā*: أَطْرُج (أُتْرُج) ؛ الططاج (التطاج)

5.1.11: Use of *dād* instead of *zā*: نَضِيف (نَظِيف) ؛ ينصف (ينظف)

5.1.12: Use of *dād* instead of *dāl*: المضققة (المدققة)

5.1.13: In the names of ingredients especially, alternations in the use of consonants:

أُتْرُج / أَتْرُج ॥ بُنُور / لِينُور / نُور / نُورَف ॥
زَعْتَر / صَعْتَر ॥ سَنْدُرُوس / صَنْدُرُوس
قَرْنَبِيط / قَنْبِيط ॥ كُسْبَرَة / كُزْبَرَة / كُسْفَرَة ॥
مَقْدُونِس / بَقْدُونِس ॥ نَاخَوَاه / مَانَخَوَاه ॥

5.2. Vowels.

5.2.1: Long vowels, reflecting uncertainty as to how a word was pronounced or stressed:

قِشَانِي / قَاشَانِي ॥ كَرَاوِيَة / كَرَاوِيَا ॥ نَعْنَاع / نَعْنَع

5.2.2: In some cases the long vowel is incorrectly inserted; or in others, suppressed:

أَوْصُول (أُصُول) ؛ هَوْن (هَآوْن)

5.2.3: Short vowels. In some cases they appear like: إِلِيَه ؛ اللَّيَه

5.3. Verbs.

5.3.1: Regular verbs. There occurs frequent uncertainty in usage of the second and third person of the present indicative of the verb;

Egyptian material. Given the other lighter but scattered hints, however, the *Kanz's* Egyptian origin seems reasonable.

Linguistic features of the text

5. In what follows, we deal with the major linguistic features of the work as reflected in the three manuscripts used to establish the text. It would be cumbersome and unnecessary to cite every peculiarity of the text and so we offer only a few examples of the most common features for scholars interested in the *lahn al-ʿamma*.

5.1: Consonants.

5.1.2: Use of *tāʾ* instead of *thāʾ*, a common and widespread occurrence:

تَمَرَة (تَمَرَة) ؛ تَوْر (تَوْر) ؛ تَلَج (تَلَج) ؛ تَوْم (تَوْم) ؛ تَخِينَة (تَخِينَة) ؛ بِمِثْل (بِمِثْل) ؛ تَتِين (تَتِين) ؛ يَخْتَر (يَخْتَر) ؛ يَتَر (يَتَر) ؛ يَتَقُل (يَتَقُل)

5.1.3: Use of *tāʾ* instead of *ṭāʾ*: رَبَّة (رَبَّة) ؛ مُسْتَكَا (مُصْطَكَا)

5.1.4: Use of *shīn* instead of *sīn*:

شَمَان (شَمَان) ؛ فُشْتَق (فُشْتَق) ؛ مَشْدُود (مَشْدُود) ؛ مَهْرُوشَة (مَهْرُوشَة) ؛ مِهْرَاش (مِهْرَاش) ؛ تَشْد (تَشْد) ؛ يَفْشَح (يَفْشَح) ؛ يَهْرَش (يَهْرَش)

5.1.5: Use of *sīn* instead of *shīn*:

سِيرَج (سِيرَج) ؛ يَسَال (يَسَال) ؛ فُسْرَحَان تَسْرِحًا (فُسْرَحَان تَسْرِحًا)

5.1.6: Use of *dāl* instead of *dhāl*, a case of such frequency it has not been recorded in the footnotes:

سَمِيد (سَمِيد) ؛ جَوَادِب (جَوَادِب) ؛ فَانِيد (فَانِيد)

5.1.7: Use of *dāl* instead of *dād*: دَارِيَة (ضَارِيَة) ؛ أَمْرَاد (أَمْرَاد)

(46r); the Yemen and *Bilād al-Rūm* are both mentioned (107v, 113r, 149v) and finally Egyptian preparations are twice referred to (113r, 141r).

4.3: Similarly, various weights are noted as they were used in different regions: for example, the Syrian or Damascene *mudd*, the Baghdad and Iraqi *raṭl*, and the Egyptian *qintār*, *qadh*, and *raṭl*. In one place (137r), however, the recipe converts the equivalent of a Syrian *mudd* into Egyptian *raṭls*, as though the preparation were intended for use in Egypt.

4.4: This last point suggests a line of argument for possible Egyptian provenance of the work. Support for its Egyptian character may be adduced also from certain fish dishes, the main ingredient of which is a species or part of fish found in the Nile, such as *ṣīr*, *baṭārikh*, *būrī* and *absārīya*. The fish *labīs* is mentioned in the introduction. *Labīs*, *ṣīr* and *būrī* are, according to Hinds and Badawi¹⁷, words of Coptic origin while *baṭārikh* is the roe of the *būrī*. In this same chapter on fish dishes, there is a preparation too for *ṣaḥna iskandarīya*. We may note, as well, that the names of two of the Coptic calendar months are mentioned in quite different contexts (*Ṭūba*, 95v and *Amshūr*, 146v; this, of course, along with mention elsewhere of the Islamic month of *Ramaḍān* and the months of *Nīsān* and *Tishrīn*). Moreover, the preparation for a dish called *Jājiq* (Eg., 130r *jājiq min ḥashīshat al-sultān*) which, to our knowledge, is not found in any other cookbook, is referred to in the fourteenth century Egyptian “culinary” fable *Kitāb al-ḥarb al-maʿshūq*¹⁸. Finally, there is found in recipes for three dishes separate preparations for the Turkish and *baladī* classes. While this last point is far from conclusive evidence on its own for the Egyptian provenance of the work as a whole, taken together with the other points already mentioned there is, we believe, good reason for holding that it was compiled in Egypt, probably at some time during Mamluk rule. It should be kept in mind, however, that if we could determine more closely the nature of the work’s compilation, this conclusion might require revision. For example, if the *Kanz* was put together from a number of smaller specialized works such as fish, perfumes, pickles and the like, then the clustering of Egyptian fish terms in one chapter of the *Kanz* might only mean this chapter alone contained

17. *A Dictionary of Egyptian Arabic*. Beirut: Librairie du Liban, 1986.

18. Abridged English translation by J. Finkel, “King Mutton. A curious Egyptian tale of mamluk period”, *Zeitschrift für Semitistik und verwandte Gebiete*, 1932-33; Spanish translation by Manuela Marín, “El *Kitāb al-ḥarb al-maʿshūq bayna laḥm al-ḡaʿn wa-ḥawāḍir al-sūq*”, *Revista de la Universidad de Madrid*, XIX (5) (1970), pp. 143-184.

4. One notable feature of the *Kanz* is its length; the Cambridge recension which was used as the primary manuscript has 175 folios, slightly more than the 168 folios of al-Warrāq's work, both being considerably greater in length than any of the other surviving culinary works. The Cambridge version alone has 750 recipes to which have been added some 80 other recipes (contained in the appendix to the present edition) culled from the Cairo and Dublin manuscripts and not found in the Cambridge recension. A second feature of interest in the *Kanz* is the frequency of health references attached as comments to the recipes. Thus a preparation for *ʿujja* (recipe 185) is supposed to stimulate and strengthen the sexual appetite. Other recipes note the class of a person's temperament for which they are best suited. The relationship between culinary and health concerns should not be surprising as such links can be traced back to the very beginning of the culinary and medical literary traditions; the number of such references in the *Kanz*, however, would seem to indicate a greater concern for health matters on the part of the compiler than appears in other cookbooks.

4.1: As remarked previously, authorship of the *Kanz* cannot be determined. In the introduction, the first person is employed by the author/compiler to describe briefly the contents of the work and its title. The first person is found again in an anecdote recounted by one Aḥmad al-S.ḥāsī¹⁶ and twice more further on in the same chapter. The only sources quoted in the entire work are ʿAlī b. Rabban and his famous early medical work, the *Kitāb firdaws al-ḥikma* (f. 153r) and one Muḥammad b. Aḥmad al-Baladī (153v) about whom nothing is known at all. None of this information clearly is of any assistance in locating the work in time or place.

4.2: Place names in the text must be used with caution in attempting to locate the provenance of the work. Recipes are mentioned associated with a number of different provinces and cities. For example, there is a preparation for *qanbarīs* as it is done in Damascus (f. 128v); Baghdad, Mosul or Upper Iraq are mentioned in a similar manner (45r, 73r, 132r); there is a recipe for birds as prepared in the West and al-Andalus

16. This is likely a reference to Abū l-ʿAbbās Aḥmad b. Yūsuf al-Tifāshī (580-651/1184-1253); see Ḥasan Ḥusnī ʿAbd al-Wahhāb, *Waraqāt*, Tunis, 1981, vol. II, pp. 448-460 and the introduction by Iḥsān ʿAbbās to his edition of al-Tifāshī's *Surūr al-naḥs bi-madārik al-ḥawāss al-khams*, Beirut, 1980.

provides a brief but personal introduction remarking that no preparation is included which he had not himself tried and tested many times. Of the ten chapters in the *Wuṣṣla* (compared with twenty-three in the *Kanz*) there are a number of preparations which closely parallel recipes in the *Kanz* in the chapters on perfumes, sweets, and *mukhallalāt*; fewer parallels are to be found in the chapters on eggs, perfumed soaps and distilled water. Thus of the ten chapters in the *Wuṣṣla* there are four in which no real affinity between it and the *Kanz* exists. For example, the longest single chapter in the *Kanz* comprising 144 recipes, dealing with what may be described as substantial main dishes, is completely different from the *Wuṣṣla*.

2.6: The pattern that appears to have emerged by the thirteenth century in the production of the cookbooks we have been considering in this “extended family” is that their compilers/authors depended to a degree upon existing written specialized monographs of limited size such as perfumes, *mukhallalāt*, sweets and the like to which was added other material from written/oral traditions and which to some extent possibly reflected regional tastes in main dishes.

3. Finally, there remain to be considered two culinary works of different provenance from those considered above. While belonging clearly within the same medieval culinary tradition, they do not betray the same textual characteristics of and parallels with the extended family to which the *Kanz* belongs. These works are the *Faḍālat al-khiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-alwān* attributed to Ibn Razīn al-Tujībī¹⁴, written around the beginning of the Marinid dynasty, and the anonymous work edited by A. Huici Miranda and published under the title of *Kitāb al-ṭabīkh fī l-Maghrib wa-l-Andalus fī ʿaṣr al-Muwaḥḥidīn*¹⁵. These are the only edited works reflecting the Maghribi/Andalusian culinary high tradition and it is impossible to say at this juncture what the archetypes for these works were. Our concern here has been to locate the *Kanz* within the medieval tradition as we know it from surviving works, and it is to this matter we now turn.

14. Edited by Muḥammad Ibn Shakrūn, Rabat 1981 and reissue, Beirut, 1987. There is also an abridged Spanish translation of this work by F. de la Granja, *La cocina árabe-andaluza según un manuscrito inédito*, Madrid 1960.

15. Madrid 1965 and also his *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*, Madrid 1966.

edition, prepared by Dāʿūd al-Chelebī in 1934 was from an autograph manuscript written in Baghdad in 623/1226¹⁰. It is immediately evident that the *Kanz* and al-Baghdādī's work move within the same orbit. Al-Baghdādī's brief introductory section following the exordium and the table of contents, displays a strong textual similarity with the opening part of the first chapter of the *Kanz*. However, an even stronger parallel with the *Kanz* is the anonymous work entitled *Wasf al-aṣima al-muṣṭāda*, a copy of which dated 775/1373 is found in the *Dār al-Kutub* in Cairo¹¹. Here the entire introduction of the *Wasf* (approximately twice the length of al-Baghdādī's) runs, as far as it goes, directly parallel to that of the *Kanz*. The complete introduction of the *Kanz*, however, is approximately three times as long as the introduction of the *Wasf* and in which matters are discussed not found in either of the other two introductions. If one were to attempt a chronology according to a theory of "abridgement", such comparison (in terms of the introductory material alone) would suggest the *Kanz* was the original version, the other two being greater and lesser abridgements of it. There is always the likelihood, perhaps even more the probability, of a common source from which all three works have been ultimately drawn.

2.4: The comparison of contents reveals a family connection among the three works as well. The *Wasf*, owing to its being of much greater length than al-Baghdādī, contains many more recipes which are found also in the *Kanz*. The textual resemblances of these instances ranges from near exact copies to a greater or lesser degree of modification of wording and phrasing between recipes. Despite these points of similarity, the *Kanz* nevertheless remains a totally independent work which is reflected in its much wider range of material and concerns.

2.5: One further culinary work which belongs within the same "extended family" as the *Kanz* is that composed during the Ayyubid period and entitled *al-Wuṣla ilā l-ḥabīb fī wasf al-tayyibāt wa-l-ṭīb*¹². A detailed comparison cannot be made here. The author, who remains uncertain¹³,

10. The work was translated into English by A.J. Arberry and published in *Islamic Culture*, 13 (1939), 21-47, pp. 189-214.

11. See Ḥabīb Zayyāt, "Fann al-ṭabkh wa-islāḥ al-aṣima fīl-Islām", *Al-Mashriq*, XLI (1947), p. 17.

12. Edited by Sulaymā Maḥjūb and Durriya al-Khaṭīb, 2 Vols., Aleppo: *Maḥad al-Turāth al-ʿilmī al-ʿArabī*, 1988.

13. The editors of the printed edition attribute the work to Ibn al-ʿAdīm (660/1262). See Maxime Rodinson, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", *Revue des Études Islamiques*, 1949, pp. 128-130.

preparations for an astonishing number and type of substantial dishes, breads, condiments, preserves, sweetmeats, drinks and so on.

The work, in sum, is a compendium of culinary activities of considerable complexity, marking the cornerstone of medieval urban haute cuisine. However, can it be said to have informed or influenced later culinary works and, if so, in what ways?

2.1: As a general observation, one should say the influence is indirect and that al-Warrāq's compendium is *sui generis*. Earlier sources upon which al-Warrāq based his own work are not extant and we have no way of judging how late they did survive; there could have been some direct and continuing influence of one or other of these earlier works especially that of the Abbasid prince Ibrāhīm b. al-Mahdī whose name is honoured by association with certain dishes in later extant cook books. Moreover, al-Warrāq added material to his own book independently of these early sources; he was, in a sense, contributing to the "fixing" of a literary culinary tradition by selecting from and bringing together a representative sample from the available contemporary pool of information. It was, therefore, equally likely that later authors/compilers also created works independently by drawing upon what was still very largely an oral tradition. Thus, for example, recipes in al-Warrāq for widely known and popular dishes such as *sikbāj*, *zīrbāj* and *lawzīnaj* have no textual parallels in the *Kanz* where the same named dishes are quite different in their preparation.

2.2: Between the *Kitāb al-ṭabīkh* of al-Warrāq and later works there appears a hiatus of some two centuries in the extant literary culinary tradition; we do not even possess the names of authors or titles of works which may have been written between the late tenth, early eleventh and the thirteenth/fourteenth centuries and are now lost. There then appears in a relatively short space of time a clutch of extant works which some of which appear to have certain family resemblances, although the precise connections are in many ways speculative as the chronology of their appearance cannot be fixed with certainty. It is in this context that the *Kanz* can be more easily discussed.

2.3: The first cookbook in this later series which can be fixed with some certainty is that of Muḥammad b. al-Ḥasan al-Baghdādī⁹. The printed

9. This work was reissued by Dār al-Kitāb al-Jadīd in Beirut in 1964 presented by Fakhrī al-Bārūdī together with a supplement entitled *Muḥjam al-ma'ākil al-dimashqīya*.

holdings. It was clearly desirable to have at least one other complete version for purposes of editing. The *Dār al-Kutub* in Cairo provided a microfilm of their anonymous manuscript which was, however, complete and which contained a number of interesting variations from the Cambridge text³. The copy mentioned in the catalogue of Oriental Public Library at Bankipore⁴ is described there as incomplete, beginning abruptly in the fifth chapter; the chapter headings from thereon correspond to those in the Cambridge manuscript. The work is attributed in a note on the "title page" to Ḥunayn b. Isḥāq, an attribution which seems highly unlikely as there is no other evidence to substantiate it⁵. Finally, there exists a copy in Gotha⁶ of which, after repeated attempts, we were unable to secure a microfilm; it is to be noted, however, that our requests were refused during what was to be the final period of the ancient regime in East Germany. This manuscript is also anonymous.

The Kanz in the medieval Arab/Islamic culinary tradition

2. The story of the emergence and development of a high cooking tradition in Iraq during the middle Abbasid period has been told elsewhere⁷. Of relevance to the discussion here is mention of the earliest extant culinary work in Arabic, the *Kitāb al-ṭabīkh* by Ibn Sayyār al-Warrāq⁸. Written around the end of the fourth/tenth century⁷, the work draws upon sources from as early as the first half of the third/ninth century. Comprising one hundred and thirty-two chapters, al-Warrāq ranges over a wide variety of subjects: proper kitchen practices, the nature of various kinds of food stuffs, table manners and, of course,

3. *Dār al-Kutub al-Waṭaniya*, n° 18 *ṣinā'a*.

4. Catalogue of the Arabic and Persian Manuscripts in the Oriental Public Library at Bankipore, Vol. IV, Arabic Medical Works. Prepared by Maulavī Azīmu'd-Dīn Aḥmad, Calcutta, 1910, pp. 8-10.

5. Manfred Ullmann, *Die Medizin im Islam*, Leiden, 1970, p. 199.

6. Wilhelm Pertsch, *Die arabischen Handschriften der herzoglichen Bibliothek zu Gotha*, Frankfurt, 1987, III, p. 16 (n° 1345).

7. See David Waines, *In a Caliph's Kitchen*. London: Riad el-Rayyes Books, 1989.

8. Edited by Kaj Ohrnberg and Sahban Mroueh. Helsinki: *Studia Orientalia*, no. 60, Finnish Oriental Society, 1987.

INTRODUCTION

1. The usual preliminary step in manuscript editing, namely to survey the number of manuscripts of a given work, was not possible in the present case. Having previously been interested in medieval Arab/Islamic culinary matters, we commenced this project with a manuscript from the Chester Beatty Library in Dublin. The work was cited simply as the *Kitāb fī l-ṭabīkh* by Professor Arberry in his *Handlist* of the Library's holdings¹. It was in our judgement, even after a cursory perusal, an important text with certain characteristics setting it off from other known medieval cookbooks within the same tradition. The manuscript, however, was unfortunately incomplete with some six chapters missing from the beginning and an indeterminate number of folios lacking at the end. It was of course without identifying title, author as well as colophon.

1.1: It was only after the editing of the apparently *unicum* Dublin manuscript was complete that the microfilm of a manuscript in the Cambridge University Library was obtained, notice of which some years previously had attracted one of the editors' attention. This was the anonymous work entitled *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id*². When the microfilm was examined it was soon evident that it was a complete version of the partial Dublin work. Thus we now had a title but still no author.

1.2: With knowledge at least of the title, several other manuscripts of the *Kanz* were turned up from a survey of catalogues of major Arabic

1. Arthur J. Arberry, *The Chester Beatty Library. A Handlist of the Arabic Manuscripts*, Dublin, 1962, v. V, p. 7.

2. E.G. Browne, "*Handlist of the Muḥammadan manuscripts, including all those written in the Arabic character*", *preserved in the Library of the University of Cambridge*, Cambridge, 1900, p. 181.

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION	1
<i>The Kanz in the medieval Arab/Islamic culinary tradition</i>	2
<i>Linguistic features of the text</i>	8
<i>Description of the manuscripts</i>	12
INDEX	19

KANZ AL-FAWĀ'ID FĪ TANWĪ' AL-MAWĀ'ID

APPENDIX

FOOTNOTES

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme

Kanz al-fawā'id ft tanwī' al-mawā'id: (medieval Arab; Islamic culinary art) / ed. by
Manuela Marín and David Waines. – Stuttgart: Steiner, 1993

(Bibliotheca Islamica; Bd. 40)

ISBN 3-515-05950-4

NE: Marín, Manuela [Hrsg.]; GT

Jede Verwertung des Werkes außerhalb des Urheberrechtsgesetzes ist unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Übersetzung, Nachdruck, Mikroverfilmung oder vergleichbare Verfahren sowie für die Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen. Gedruckt mit Unterstützung des Orient-Instituts der Deutschen Morgenländischen Gesellschaft, Beirut (Libanon), aus Mitteln des Bundesministers für Forschung und Technologie.

English / arabische Ausgabe

© 1993 by Franz Steiner Verlag Wiesbaden GmbH, Sitz Stuttgart

Druck: Imprimerie Catholique sal

Printed in Lebanon

KANZ AL-FAWĀ'ID
FĪ TANWĪ' AL-MAWĀ'ID

(Medieval Arab / Islamic Culinary Art)

EDITED BY

MANUELA MARÍN AND DAVID WAINES



BEIRUT 1993

IN KOMMISSION BEI FRANZ STEINER VERLAG STUTTGART

BIBLIOTHECA ISLAMICA
GEGRÜNDET VON HELLMUT RITTER

IM AUFTRAG DER
DEUTSCHEN MORGENLÄNDISCHEN GESELLSCHAFT
HERAUSGEGEBEN VON

ULRICH HAARMANN und ERIKA GLASSEN

BAND 40

MANUELA MARÍN AND DAVID WAINES

KANZ AL-FAWĀ'ID
FĪ TANWĪ' AL-MAWĀ'ID

- Diwald-Wilzer. 2. Aufl. 1987. XX S. deutsch, XII und 189 S. arab. Text.
- Band 22** Ibn Hibbān al-Bustī. Die berühmten Traditionarier der islamischen Länder, hrsg. von Manfred Fleischhammer. 1959. VIII S. deutsch, VI und 259 S. arab. Text.
- Band 23** Die Gelehrtenbiographien des Abū 'Uбайдاللّٰه al-Marzubānī in der Rezension des Ḥāfiẓ al-Yağmūrī, hrsg. von Rudolf Sellheim.
- 23a** Teil I, Kitāb Nūr al-qabas al-Muxtaṣar min al-Muqtabas. 1964, 32 S. deutsch, 472 S. arab. Text, 8 Tafeln.
- Band 24** Al-Ḥāmidī: Die isma'ilitische Theologie des Ibrāhīm al-Ḥāmidī, hrsg. von Muṣṭafā Ghāleb. 1971, 342 S. arab. Text.
- Band 25** The Noble Qualities of Character by Ibn Abi d-Dunyā, by James A. Bellamy. 1973. XIII und 110 S. engl., XVI und 174 S. arab. Text, 3 Tafeln.
- Band 26** The Book of Plants by Abū Ḥanīfa ad-Dīnawarī, by Bernhard Lewin. 1974. IX S. engl., XX und 454 S. arab. Text.
- Band 27a** Teil 1, Ḥāṣiya 'alā Ṣarḥ Bānat Su'ād des 'Abdalqādir al-Bağdādī, hrsg. von Nazif Hoca, 1980. 752 S.
- Band 27b** Teil 2, "I" 743 S., "II" 444 S. 1990. Hrsg. von Nazif Hoca. Überarbeitet und mit Indices versehen von Muḥammad al-Ḥuğairī.
- Band 28** Aḥmad Ibn Yahyā al-Balāḍurī, Ansāb al-Aṣrāf.
- 28a** Teil 1, hrsg. von Iḥsān 'Abbās (nach Vorarbeiten von Maḥmūd al-Ghūl). In Vorbereitung.
- 28b** Teil 2, hrsg. von Iḥsān 'Abbās. In Vorbereitung.
- 28c** Teil 3, hrsg. von 'Abd al-'Azīz ad-Dūrī. 1979. 730 S.
- 28d** Teil 4/1, hrsg. von Iḥsān 'Abbās. 1979. 730 S.
- 28e** Teil 4/2, hrsg. von 'Abd al-'Azīz ad-Dūrī. In Vorbereitung.
- 28f** Teil 5, hrsg. von Wadād al-Qāḍī. In Vorbereitung.
- Band 29** Westarabische Tropik. Nazm IV des Tanāsī, hrsg. u. erläutert von Nūrī Soudan. 1980. XVII. u. 128 S. deutsch, 397 S. arab. Text, 16 Tafeln.
- Band 30** Aḥmad an-Nāṣir, Streitschrift des Zaiditenimams Aḥmad an-Nāṣir wider die ibaditische Prädestinationslehre, hrsg. von Wilferd Madelung. 1985. 18 S. deutsch, 351 S. arab. Text.
- Band 31** Ibn Ṣaddād, Die Geschichte des Sultans Baibars von 'Izz ad-dīn Muḥammad b. 'Alī b. Ibrāhīm b. Ṣaddād, hrsg. von Aḥmad Ḥuṭait. 1983. 447 S.
- Band 32** Nağmaddīn aṭ-Ṭūfī al-Ḥanbalī, 'Ālam al-ğadal fī 'ilm al-ğadal, hrsg. von Wolfhart Heinrichs. 1987. 30 S. deutsch, 283 S. arab. Text.
- Band 33** Kitāb Ibn Sallām, hrsg. von Werner Schwartz. 1986. 168 S. arab. Text.
- Band 34** Ibn aṣ-Ṣağarī: Mu'ğam Ibn aṣ-Ṣağarī, das Homonymenwörterbuch des Ibn aṣ-Ṣağarī, hrsg. von Attia Rizk. 1992. XVI und 624 S. arab. Text.
- Band 35** Drei Schriften des Theosophen von Tirmid, hrsg. von Bernd Radtke. 1992. X und 78 S. dt./arab. Text, 295 S. arab. Text.
- Band 36** Nu'aym b. Ḥammād, Kitāb al-Fitan, hrsg. vom Lawrence I. Conrad. In Vorbereitung.
- Band 37** Abū Ḥāmid al-Qudṣī, hrsg. v. U. Haarmann und Ṣubḥī Labīb. Im Druck.
- Band 38** Aḥmad iḥFār und seine Schwänke, Arabisches Volkstheater in Kairo im Jahre 1909, hrsg. und übersetzt von Manfred Woidich und Jacob M. Landau. 1993. 489 S. arab./dt. Text.
- Band 39** Ibn aṭ-Ṭuwayr: Nuzhat al-muqlatayn fī aḥbār ad-daulatayn, kompil., hrsg. und eingel. von Ayman F. Sayyid. 1992. XIII und 392 S. arab. Text.
- Band 40** Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id. (Arabisches kulinar.-mediz. Werk aus der Zeit der ägypt. Mamluken), hrsg. von Manuela Marin u. David Waines. 1993. 415 S. arab. und 61 S. engl. Text.
- Band 41** Ibn 'Aqīl: Kitāb al-Wāḍiḥ fī uṣūl al-fiqh, hrsg. von George Makdisi. Teil I: Maḍhab. Im Druck.

BIBLIOTHECA ISLAMICA

- Band 1** Die dogmatischen Lehren der Anhänger des Islam von Abū l-Ḥassan ‘Alī Ibn Ismā‘īl al-Aṣ‘arī, hrsg. von Hellmut Ritter. 3. Aufl. 1980. IV und 722 S. arab. Text.
- Band 5 (a-e)** Ibn lǧās. Edition der Chronik: Badā‘i‘ az-ẓuhūr fī waqā‘i‘ ad-duhūr. 5 Teile in 6 Bänden. Hrsg. und mit einer Einleitung versehen von Mohamed Mostafa. 2. Aufl. 1982–1984. Insges. 3373 arab. S.
- Band 5 (f)** Annemarie Schimmel: Indices (zu Bd. III-V der ersten Auflage), Istanbul 1945, IV dt., 220 S. arab. Text.
- Band 5 (f1 + 2-i)** Indices und Glossar des Gesamtwerkes in 6 Bd., zusammengestellt von Mohamed Mostafa. 1984–1992.
- Band 6** Das biographische Lexikon des Ṣalāḥaddīn Ḥalīl Ibn Aibak aṣ-Ṣafadī.
- 6a Teil 1 hrsg. von Hellmut Ritter. 3. Aufl. 1981. XII u. 386 S. arab. mit 4 Kunstdrucktafeln.
- 6b Teil 2, hrsg. von Sven Dederling. 2. Aufl. 1974. VI und 406 S.
- 6c Teil 3, hrsg. von Sven Dederling. 2. Aufl. 1981. III und 402 S.
- 6d Teil 4, hrsg. von Sven Dederling. 2. Aufl. 1981. IV und 416 S.
- 6e Teil 5, hrsg. von Sven Dederling. 2. Aufl. 1981. 383 S.
- 6f Teil 6, hrsg. von Sven Dederling. 2. Aufl. 1981. 433 S.
- 6g Teil 7, hrsg. von Iḥsān ‘Abbās. 2. Aufl. 1981. 443 S.
- 6h Teil 8, hrsg. von Muḥammad Youssef Najm. 2. Aufl. 1982. 483 S.
- 6i Teil 9, hrsg. von Josef van Ess. 2. Aufl. 1981. 530 S.
- 6j Teil 10, hrsg. von ‘Alī ‘Amāra und Jacqueline Sublet. 1980. 515 S.
- 6k Teil 11, hrsg. von Šukrī Faiṣal. 1981. 487 S.
- 6l Teil 12, hrsg. von Ramaḍān ‘Abd at-Tawwāb. 1979. 479 S.
- 6m Teil 13, hrsg. von Muḥammad al-Ḥuǧairī. 1984. 572 S.
- 6n Teil 14, hrsg. von Sven Dederling. 1982. 265 S.
- 6o Teil 15, hrsg. von Bernd Radtke. 1979. 540 S.
- 6p Teil 16, hrsg. von Wadād al-Qādī. 1982. 739 S.
- 6q Teil 17, hrsg. von Dorothea Krawulsky. 1982. 763 S.
- 6r Teil 18, hrsg. von Ayman Fu‘ād Sayyid. 1988. 614 S.
- 6s Teil 19, hrsg. von Riḍwān as-Sayyid. 1993. 616 S.
- 6t Teil 20, hrsg. von Ramaḍān ‘Abd at-Tawwāb. In Vorbereitung.
- 6u Teil 21, hrsg. von Muḥammad al-Ḥuǧairī. 1988. 530 S.
- 6v Teil 22, hrsg. von Ramzī Ba‘albakī. 1983. 564 S.
- 6w Teil 23, hrsg. von Monika Gronke. In Vorbereitung.
- 6x Teil 24, hrsg. von M. ‘Adnān Baḥīt und Muṣṭafā al-Ḥiyārī. 1993. 432 S.
- 6y Teil 25, hrsg. von Muḥammad al-Ḥuǧairī. In Vorbereitung.
- 6za Teil 26, hrsg. von Louis Pouzet. In Vorbereitung.
- 6zb Teil 27, hrsg. von Otfried Weintritt. In Vorbereitung.
- 6zc Teil 28, hrsg. von Ibrahim Chabbouh. In Vorbereitung.
- 6zd Teil 29, hrsg. von Maher Jarrar. In Vorbereitung.
- Band 18** Das Buch der wunderbaren Erzählungen und seltsamen Geschichten. Mit Benutzung der Vorarbeiten von A. von Bulmerincq, hrsg. von Hans Wehr. 1956. XIX S. deutsch, 516 S. arab. Text.
- Band 19** Die Geheimnisse der Wortkunst (Asrār al-balāġa) des ‘Abdalqāḥir al-Gurgānī. Aus dem Arabischen übersetzt und mit Anmerkungen versehen von Hellmut Ritter. 1959. V und 33* und 479 S. arab. Text.
- Band 20** Der Dīwān des Abū Nuwās.
- 20a Teil I, hrsg. von Ewald Wagner. 1958. X S. deutsch, 15 und 363 S. arab. Text.
- 20b Teil II, hrsg. von Ewald Wagner. 1972. 336 S. arab. Text.
- 20c Teil III, hrsg. von Ewald Wagner. 1988. X S. deutsch, 458 S. arab. Text.
- 20d Teil IV, hrsg. von Gregor Schoeler. 1982. XIX S. deutsch, 412 S. arab. Text.
- Band 21** Die Klassen der Mu‘taziliten von Aḥmad Ibn Yahyā Ibn al-Murtaḍā, hrsg. von Susanne

BIBLIOTHECA ISLAMICA • BAND 40

KANZ AL-FAWĀ'ID
FĪ TANWĪ' AL-MAWĀ'ID

(Medieval Arab / Islamic Culinary Art)

EDITED BY

MANUELA MARÍN AND DAVID WAINES



BEIRUT 1993

IN KOMMISSION BEI FRANZ STEINER VERLAG STUTTGART